

Biscotti di Natale



Barbara Torresan

Guido Tommasi Editore

*Grafica: Tommaso Baccocchi
Testi: Barbara Corresan
Redazione: Giusy Marzano, Laura Tosi
Fotografie: Silvia Luppi*

© Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2011 - Tutti i diritti riservati

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

ISBN 978 88 96621 561

Stampato in Cina

Sommario

Introduzione	5
Decorati e speziati	6
Con cuore di mandorla	16
Con frutta secca	24
Al cioccolato	34
Per l'ora del tè	48
I consigli più golosi	62



Introduzione

Se siete a corto di idee per i regali di Natale, non disperate! Avete in mano la soluzione che vi toglierà dall'angoscia di scegliere il dono giusto in poco tempo, evitando lo stress, le code e le corse dell'ultimo minuto.

L'atmosfera natalizia è così preziosa che è un peccato sprecarla in dure sessioni di shopping compulsivo... Allora, accendete il forno, prendete dalla dispensa il sacchetto della farina, tirate fuori il burro, le vostre spezie preferite, aprite il cassetto dove avete sepolto quei tagliabiscotti acquistati tanto tempo fa e sfogliate questo delizioso libro.

Riuscite a sentire la fragranza della pasta frolla che cuoce? Perfetto... siete già a metà dell'opera. Non vi resta che stendere l'impasto e ricavare i biscotti delle forme che preferite e aspettare che la cottura regali loro quell'aspetto dorato e invitante. Se resisterete all'impulso di mangiarli appena sfornati, scoprirete quanto è divertente decorarli: con la glassa, con il cioccolato fuso, con le perline argentate... Prima di rendervene conto, ne avrete sfornati una tale quantità e varietà che deciderete di appenderli anche ai rami del vostro albero di Natale! In men che non si dica la vostra casa profumerà come un piccolo laboratorio di pasticceria e amici e parenti vi ringrazieranno: un regalo fatto con il cuore che incarna perfettamente lo spirito del Natale.

Gingerbread men

Per 4 persone

500 g di farina 00

200 g di burro

150 g di miele

180 g di zucchero di canna

2 cucchiaini di lievito per dolci

180-200 g d'acqua

1 bustina di aromi per pan pepato
o pan di spezie
oppure

1 cucchiaio e mezzo di cannella
in polvere

1 cucchiaio e mezzo di zenzero
in polvere

mezzo cucchiaino di chiodi
di garofano in polvere

1 cucchiaio di anice stellato
in polvere

1 cucchiaino di cardamomo
in polvere (facoltativo)

Le origini degli omini di pan di zenzero sono piuttosto misteriose e affondano le loro radici nell'Inghilterra di Elisabetta I. Tra Europa e America, il mito sopravvive e ancora oggi il profumo di pan di zenzero riempie molte case nei giorni che precedono il Natale.

- In una pentola, meglio se antiaderente, scaldate l'acqua con il miele, lo zucchero e le spezie. Mescolate ogni tanto sino a ebollizione.
- Spegnete il fuoco e unite il burro; quando è completamente sciolto aggiungete la farina e il lievito. Mescolate bene fino a ottenere un impasto omogeneo.
- Fate una palla, avvolgetela nella pellicola e, quando sarà fredda, mettetela in frigo per una notte.
- Il giorno dopo prendete l'impasto: sarà duro ma niente paura, basterà manipolarlo un po' per ammorbidirlo. Stendetelo con il matterello a uno spessore di 3 mm: vi consiglio di lavorare poco impasto per volta e di scegliere dei tagliabiscotti di forma simpatica.
- Cuocete in forno già caldo a 180°C per 10-12 minuti.
- Se volete, con questi biscotti potete decorare anche il vostro albero di Natale: basta praticare un buco con una cannuccia o una matita all'apice del biscotto prima della cottura e farci passare un nastrino da annodare ai rami.
- Divertitevi a decorarli anche con un po' di glassa colorata!





Ciambelline ai cranberries

Per 4 persone

250 g di farina 00
125 g di burro freddo, a pezzetti
2 tuorli
100 g di zucchero a velo
la scorza grattugiata di 1 limone
50 g di cranberries secchi

I mirtilli rossi sono un'aggiunta perfetta per qualsiasi dolce: quel color rubino è quanto di più natalizio ci sia; con il loro sapore dolce e leggermente acidulo rendono delizioso ogni tipo di biscotto.

- Riunite tutti gli ingredienti, tranne i cranberries, nella ciotola della planetaria o del robot da cucina. Impastate rapidamente, aggiungete i cranberries, formate una palla, copritela con la pellicola e lasciate riposare in frigorifero per un'ora circa.
- Trascorso il tempo, preriscaldate il forno a 180° C. Stendete l'impasto sino a ottenere uno spessore di circa 5 mm, tagliatelo con un tagliabiscotti a forma di ciambellina e sistemate i biscotti su una teglia rivestita di carta forno.
- Cuocete fino a doratura poi fate raffreddare su una griglia.
- Per appenderli all'albero è sufficiente far passare un nastrino colorato nel buco dei biscotti e annodarlo ai rami.

Indice delle ricette

Alberelli	6	Biscottoni morbidi al cioccolato	45	Gingerbread men	10
Amaretti al profumo di cardamomo	18	Buonissimi al limone	49	Gocce di caffè	58
Baci di dama	34	Canestrelli	61	Linzer	57
Biscotti ai pistacchi	30	Cantucci	29	Panforte	14
Biscotti al burro	53	Ciambelline ai cranberries	25	Pasta di mandorla e pistacchio	21
Biscotti al burro d'arachidi	33	Cioccolato e fleur de sel	46	Pepparkakor	13
Biscotti al lemon curd	50	Cookies classici americani	38	Ricciarelli	22
Biscotti alla pasta di mandorle	17	Cookies in bianco con macadamia nuts	41	Shortbread al profumo di mandarino	54
Biscotti screpolati dal cuore morbido	42	Frollini decorati al cioccolato	37	Tozzetti pistacchi e cranberries	26
				Zimsterne	9



Un impasto semplice e profumato, un gusto ricco e avvolgente, una delizia per il palato e per gli occhi: i biscotti di Natale sono i protagonisti indiscussi delle feste... Offriteli a parenti e amici oppure impacchettateli e regalateli alle persone che amate: saranno un dono graditissimo.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

11,50 € i.i.

ISBN 978 88 96621 561

