

*Oggi, 17 dicembre, vogliamo proporvi alcune ricette da poter
preparare in famiglia in attesa del Natale.*

*Una ricetta realizzata a più mani ha un sapore unico da ricordare...
...e si ricorderà nel tempo.*

Scegliete la vostra ricetta e... buon divertimento in famiglia!

- Gruppo famiglie Gardolo -

ROSE DEL DESERTO CON GOCCE DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI:

- 200 g di farina bianca
- 100 g di zucchero
- 1 bustina di lievito da dolci
- 150 g di burro
- 1 uovo
- 80 g di gocce di cioccolato

INGREDIENTI PER LA PANATURA:

- 1 uovo sbattuto
- cornflakes



PREPARAZIONE:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Formare delle palline poco più piccole di una noce, passare nell'uovo sbattuto ed infine nei cornflakes.

Disporre le palline su una teglia da forno e infornare per 15 minuti a 180 gradi (a forno caldo).

Spolverare con zucchero a velo.



TORTA TENERINA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI per tortiera di diametro 24 cm:

- 200 g di cioccolato fondente
- 4 uova grandi oppure 5 medie
- 125 g di zucchero
- 75 g di farina
- 125 g di burro
- Zucchero a velo



PROCEDIMENTO:

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria mescolando continuamente. Continuando a mescolare, aggiungere il burro fino ad incorporarlo tutto. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.

In due ciotole separare gli albumi dai tuorli. Montare a neve ferma gli albumi e aggiungere poco alla volta lo zucchero continuando a frullare.

Sbattete i tuorli con una frusta, aggiungere la crema al cioccolato e mescolare. Aggiungere poco per volta la farina e mescolare.

Aggiungere, un cucchiaio alla volta, gli albumi montati a neve, mescolando delicatamente, mantenendo il composto morbido e spumoso.

Versare l'impasto nella tortiera con carta forno sul fondo.

Cuocere a forno caldo a 180 gradi per 30/35 minuti.

Lasciar raffreddare, spolverare semplicemente con zucchero a velo oppure creare delle figure.



BISCOTTI PAN DI ZENZERO

INGREDIENTI PER I BISCOTTI:

- 350 gr di farina 00
- 150 gr di zucchero
- 150 gr di burro
- 150 gr di miele
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 2 cucchiaini di zenzero in polvere
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 pizzico di noce moscata in polvere
- 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere
- 1 pizzico di sale

Ingredienti per la decorazione:

- 200 gr di zucchero a velo
- 1 albume d'uovo
- coloranti alimentari qb



PROCEDIMENTO:

In un recipiente setacciare la farina e unire tutte le spezie in polvere, il bicarbonato e il sale. In un'altra ciotola invece sbattere il burro con lo zucchero, aggiungendo l'uovo e alla fine il miele. A poco a poco unire a quest'ultimo composto la farina con le spezie. Lavorare per bene l'impasto fino ad ottenere un composto omogeneo. Formare una palla e avvolgerla nella pellicola trasparente. Metterla a riposare in frigorifero per qualche ora. Ottimo sarebbe preparare l'impasto il giorno prima di cuocere i biscotti.

Stendere la pasta col mattarello fino a formare una sfoglia di 5 mm di altezza. Tagliare i biscotti con le formine ad omino, infornarli in forno preriscaldato statico a 180° per circa 8-10 minuti.

Una volta sfornati, farli raffreddare su una gratella e decorarli una volta induriti. Preparare la glassa sbattendo a neve ferma l'albume, quindi incorporare poco alla volta lo zucchero a velo. Porre la glassa in tante ciotoline diverse e mescolare ciascuna col colorante alimentare scelto.

Aiutandosi con la sac a poche, con codette o granella di zucchero dare vita ai biscotti di pan di zenzero a forma di omino!

BISCOTTI DI VETRO

INGREDIENTI:

- 500 g di farina
- 250 g di burro freddo
- 250 g di zucchero semolato
- 2 uova
- Caramelle dure colorate

PROCEDIMENTO:

Setacciare la farina con lo zucchero e aggiungere il burro spezzettato. Iniziare ad impastare e incorporare le uova al composto (se necessario, anche pochissima acqua fredda). Formare una palla e farla riposare per almeno 30 minuti in frigorifero.

Nel frattempo, dividere le caramelle per colore e frantumarle.

Infarinare il piano di lavoro e stendere la frolla, ritagliare i biscotti con gli appositi stampini e con una formina più piccola creare la finestrella all'interno di ogni biscotto.

Cuocere i biscotti per 10 minuti a 180 gradi, estrarre la teglia e mettere un mucchietto di caramelle sbriciolate in ogni finestrella.

Rimettere la teglia in forno ed estrarre solo quando le caramelle si saranno sciolte del tutto. Far raffreddare i biscotti prima di spostarli, in modo che il caramello si indurisca.



BISCOTTI DI NATALE

INGREDIENTI:

- 250 g farina
- 100 g zucchero
- 80 g burro
- 1 uovo
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- sale q.b.
- cacao
- marmellata

PROCEDIMENTO:

Lavorare in un contenitore burro, zucchero, sale e uova; unire poi farina e lievito.

Per avere i biscotti bicolore aggiungere ad una parte dell'impasto un po' di cacao.

Dare le forme desiderate ai biscotti.

Cuocere per 10-15 minuti a 160°.

Fare raffreddare i biscotti ed eventualmente farcire con la marmellata.

