

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fantasmino birichino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LE FOCACCINE DOLCI

- 225 g di farina 00
- 50 g di burro morbido
- 25 g di zucchero
- 120 g di latte
- un pizzico di sale
- 1 cucchiaino raso di lievito per dolci.

PER LA DECORAZIONE

- 2 cucchiai di marmellata a piacere (oppure nutella)
- 1 cucchiaino di formaggio cremoso (oppure nutella)
- 100 g di MMF o pasta di mandorle bianca
- zucchero a velo
- 1 cucchiaino di cioccolato fuso
- 2 amaretti
- 2 chicci di caffè o 2 smarties o 2 caramelline nere tonde

PREPARAZIONE

- 1 Mettete la farina, il lievito e il sale nella ciotola insieme al burro tagliato a pezzetti. Sfregate tra i polpastrelli la farina e il burro fino ad ottenere tante bricioline, quindi aggiungete lo zucchero.



- 2 Unite poi il latte e mescolate bene col cucchiaio di legno finchè l'impasto diventa liscio. Lavorate il composto premendo e schiacciando con le mani per ottenere una pasta compatta, trasferendolo poi sulla spianatoia.



- 3** Col matterello stendete la pasta a 2 cm di spessore, con una formina infarinata a cerchio del diametro di 5/6cm. Tagliate le focaccine e mettetele sulla teglia del forno ricoperta di

carta forno.



- 4 Spennellatele col latte e cuocetele a 200°C per 15 minuti circa, poi fatele raffreddare sulla grata.





5 Sciogliete un pochino di cioccolato a bagnomaria, servirà per fissare le varie parti insieme.

Tagliate due focaccine a metà, farcitele con un velo di formaggio e la marmellata (o con una crema fatta con la marmellata e il formaggio insieme, oppure con la nutella).





6 Mettetele una sopra l'altra attaccandole con un po' di cioccolato sciolto.



7 Mettete poi sopra due amaretti attaccandoli sempre col cioccolato sciolto.



- 8 Spolverizzate la spianatoia con lo zucchero a velo, stendete il MMF o la pasta di mandorle formando un cerchio, mi raccomando non troppo sottile altrimenti si buca.



- 9 Mettete il cerchio di MMf sopra alla torretta di panini come fosse un lenzuolo.



- 10 Stringete leggermente appena sotto gli amaretti e posizionate i chicchi di caffè/smarties/caramelline al posto degli occhi.

