

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gli anguriotti

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

120 g di zucchero
150 g di burro
1 uovo intero
265 g di farina
1 cucchiaino colmo di lievito per dolci
1 pizzico di sale
vanillina o estratto di mandorle
pezzetti di uvetta o semi di cumino nero per
la decorazione
coloranti alimentari.

PREPARAZIONE

1 Cominciare battendo con le fruste elettriche il burro e lo zucchero finchè diventerà chiaro, spumoso e ben montato. Ci vogliono circa 10 minuti con le fruste elettriche.

Ora aggiungere l'uovo intero, il sale e la vanillina (o estratto di mandorle) e dare

un'ulteriore girata.



- 2 Aggiungere, quindi, la farina ed il lievito ed amalgamare prima con un cucchiaio poi con le mani fino ad avere una palla liscia e ben lavorata.



3 Dividere l'impasto in tre parti di dimensione decrescente.



4 Colorare la più piccola di verde, la più grande di rosso e l'altra lasciarla così com'è.

Per colorare basta unire poche gocce di colorante all'impasto e lavorarlo bene per uniformare il colore. Usare un guanto del tipo usa e getta per evitare di macchiarsi le mani.



5 Ora, avvolgere le palline in pellicola trasparente e metterle in frigo per 2 ore.

Riprendere, quindi, l'impasto bianco e stenderlo su un foglio di carta forno infarinato con il mattarello in un rettangolo di circa 22cm x 9cm.

La pasta inizialmente tende a rompersi ma lavorandola un po' diventa nuovamente maneggevole.

Arrotolare l'impasto rosso in un cilindro lungo 9cm e posarlo lungo il lato corto del rettangolo bianco.



6 Ora, aiutandosi con la carta forno, arrotolare il tutto ben stretto.



7 Si otterrà un rotolino così.



- 8 Stendere l'impasto verde in un rettangolo 22cm x 9cm e mettere il cilindro ottenuto in precedenza sul lato corto. Arrotolare come prima ben stretto, chiudere nella pellicola e tenere in frigo una notte.





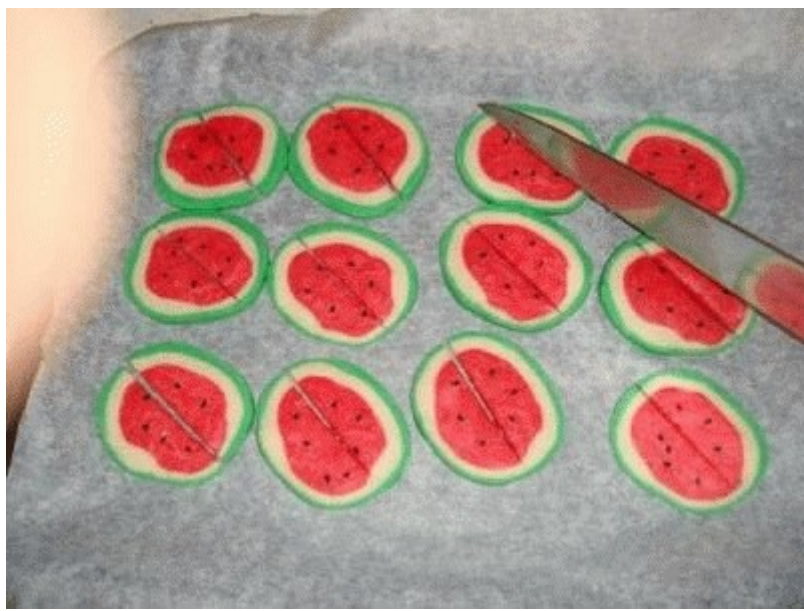
- 9 Il giorno dopo affettare il cilindro in fette spesse mezzo cm (non di meno o i biscotti vengono male) e premervi i semi di cumino o i pezzetti di uvetta a simulare i semini.



- 10 Infornare in teglia coperta di carta forno a 180°C per 10 minuti.

Appena estratti dal forno si presenteranno morbidi, tagliarli immediatamente a metà.

Raffreddandosi prenderanno la giusta consistenza.



11 Eccoli pronti.

