

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta sigaretta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La pasta sigaretta è una preparazione davvero semplice e veloce per ottenere decorazioni per i vostri gelati, ma anche per crear dei deliziosi biscottini da tè! Perfetta per accompagnare la cremosità del gelato alla sua croccantezza e al gusto dolce e delicato, potete davvero sbizzarrirvi con tante forme per decorare le vostre coppe e i semifreddi!

PER IMPASTO CLASSICO

BURRO 100 gr
ALBUME 100 gr
ZUCCHERO A VELO 100 gr
FARINA 00 100 gr

PER IMPASTO AL CIOCCOLATO

BURRO 100 gr
ALBUME 100 gr
ZUCCHERO A VELO 100 gr
FARINA 00 75 gr
CACAO AMARO 25 gr

PREPARAZIONE

1 Preparate l'impasto per la pasta sigaretta classica: mettete nel tritatutto il burro,

l'albume, lo zucchero a velo e la farina.



2 Una volta che l'impasto è omogeneo, levatelo e trasferitelo in una ciotola e mettetelo da parte a riposare.

Preparate anche l'impasto per la pasta sigaretta al cacao, procedendo allo stesso modo utilizzato per l'impasto bianco; mettetelo da parte a riposare.



3 Nel frattempo, prendete una teglia rettangolare ricoperta con della carta forno.

Trasferite l'impasto bianco in una sac à poche e distribuitelo sulla carta forma nelle forme desiderate (dischetti, striscioline etc.)



- 4 Aiutandovi con una spatolina, stendete bene l'impasto in modo da ottenere uno strato molto sottile.



- 5 Infornate a 180°C per qualche minuto o fino a che i bordi della pasta sigaretta non sia leggermente dorata.



6 Procedete allo stesso modo anche con l'impasto al cacao.



7 Quando i biscottini si saranno dorati sui bordi, sfornateli e modellateli conferendo loro la forma desiderata.

Potrete realizzare delle sigarette arrotolando i dischetti di pasta, potrete realizzare delle molle attorcigliando delle strisce d'impasto attorno al manico di un cucchiaio di legno.

Utilizzate la fantasia per realizzare le forme desiderate.