DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di San Martino

LUOGO: Europa / Italia / Veneto

DOSI PER: 10 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 60 MINUTI DI RIPOSO*



Quando arriva l'11 novembre, in tutto il Veneto la voglia di accendere il forno e riempire la cucina di profumo di burro e zucchero viene da sé. È il momento di preparare il **dolce di San Martino**, il tipico e coloratissimo biscotto a forma di cavaliere con la spada che celebra la leggenda del Santo che, proprio a cavallo, tagliò il suo mantello per scaldare un mendicante infreddolito.

Questi grandi biscotti decorati sono l'occasione perfetta per ritagliarti un'oretta di pausa e rievocare questa bellissima tradizione di solidarietà, magari con i bambini che si divertono un mondo a

"vestire" il cavallo mettendo caramelle, cioccolatini e confettini ovunque.

La base è una **pasta frolla bilanciata**: croccante ai bordi e friabile al morso, ma sufficientemente soda da mantenere la classica sagoma di San Martino dopo la cottura. Il segreto per non farle perdere la forma in forno sta nel rapporto esatto tra farina, burro e uova, unito a un rigoroso riposo dell'impasto in frigorifero.

Infine, per incollare tutte le decorazioni in modo impeccabile, utilizza una **glassa reale densa e corposa**: fungerà da vero e proprio "cemento" dolce, mantenendo i confetti al loro posto e garantendo contorni netti, senza colature che sformino il tuo capolavoro!

Ingredienti per 10 biscotti di San Martino

FARINA 00 500 gr

BURRO FREDDO a cubetti - 250 gr

UOVA MEDIE 3

ZUCCHERO A VELO 200 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaio da tè

SALE FINO 1 pizzico

Ingredienti per la glassa reale

ALBUME 1

ZUCCHERO A VELO 150 gr

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaio da tè

Ingredienti per decorare

CONFETTINI COLORATI

Come fare i biscotti di San Martino per 10 persone

1. Versa la **farina 00** in una ciotola capiente, aggiungi il **burro freddo** a cubetti e lavora con una spatola finché ottieni un composto fine e sabbioso, senza pezzi visibili di burro.

   Unisci lo **zucchero a velo**, il pizzico di **sale** e l'estratto di vaniglia, poi aggiungi le **uova** e impasta velocemente fino a formare un panetto omogeneo e liscio.





2 Compatta il panetto di **pasta frolla**, avvolgilo bene nella pellicola alimentare e sigilla.

Metti in frigorifero a rassodare per almeno **30 minuti**, così il burro si compatta e l'impasto sarà più stabile da stendere e cuocere.





3 Riprendi la frolla dal frigo e stendila su un piano leggermente infarinato, usando il mattarello, fino a ottenere uno spessore di circa **6–7 mm**.

Con le apposite sagome ricava i **biscotti di San Martino** e sistema le forme su una teglia rivestita con carta forno, lasciando un po' di spazio tra un biscotto e l'altro.





4 Scalda il **forno statico** a 180°C, poi inforna la teglia e cuoci i biscotti per **12–15 minuti**, finché i bordi risultano leggermente dorati mentre il centro resta chiaro.

Sforna, trasferisci i biscotti con delicatezza su una griglia e lasciali raffreddare completamente, finché la superficie è asciutta e opaca.





5 Metti l'**albume** in una ciotolina e montalo con la frusta a mano; aggiungi lo **zucchero a velo** poco alla volta, continuando a lavorare, fino a ottenere una glassa bianca, densa e liscia.

Profuma con il **succo di limone**, trasferisci la glassa in una sac à poche e decora i biscotti freddi; aggiungi subito **caramelle e confettini** e lascia asciugare la glassa a temperatura ambiente per circa 30 minuti.





Come conservare i biscotti di San Martino

Conserva i **biscotti di San Martino** completamente freddi e decorati in una scatola di latta o in un contenitore ermetico, a temperatura ambiente, per **5–6 giorni**.

Sistema i biscotti a strati, separandoli con fogli di carta forno per proteggere la **glassa reale** e le decorazioni.

Se vuoi prepararti in anticipo, congela i biscotti **senza glassa** dopo la cottura e il completo raffreddamento: mettili in sacchetti per alimenti ben chiusi e conservali fino a **2 mesi**.

Per rigenerarli, lasciali scongelare a temperatura ambiente e, se li preferisci più fragranti, passali 3–4 minuti in forno caldo a 140–150°C; falli raffreddare bene prima di decorare con la glassa.

Consigli e varianti per biscotti di San Martino perfetti

Per una **frolla perfetta** lavora velocemente l'impasto: il burro non deve sciogliersi troppo,

altrimenti i biscotti in forno perdono forma.

Rispetta il **riposo in frigorifero**: è il passaggio che ti garantisce bordi netti, superficie liscia e cottura uniforme.

Quando prepari la **glassa reale**, punta a una consistenza che scende a nastro e si appoggia in rilievo sul biscotto: se è troppo fluida cola, se è troppo densa fai fatica a spremerla dalla sac à poche.

Ricorda che l'impasto è già ben saporito ma non eccessivamente dolce proprio per lasciare spazio a glassa e caramelle: così ogni morso rimane equilibrato e non stucchevole.

Agrumati: sostituisci l'estratto di vaniglia con scorza grattugiata fine di limone o arancia per una frolla più profumata e fresca.
Al cacao: aggiungi 10 g di cacao amaro alla farina, togliendo 10 g di farina dalla dose totale, per ottenere biscotti di San Martino al cacao dal colore intenso.
Con cioccolato fuso: decora i biscotti con cioccolato fondente o al latte sciolto al posto della glassa reale, lascia solidificare e poi aggiungi i confettini.
Mix di decorazioni: alterna glassa bianca, cioccolato e zuccherini colorati per creare vassoi variati e scenografici.
Formati diversi: usa lo stesso impasto per realizzare anche biscotti tondi o a bastoncino, da intingere per metà nella glassa o nel cioccolato.