

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Canestrelli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [80 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO IN FRIGO



I **canestrelli** sono quei meravigliosi **biscotti** che si sciolgono in bocca e sono **originari della Liguria**. Sembra che il loro nome derivi dal canestro, ovvero il contenitore in cui i fornai lasciavano raffreddare questi **friabili biscottini** dopo la cottura. I pochi ingredienti che si usano per cucinare questo delicato biscottino, fa sì che sia una **ricetta** molto apprezzata dai palati più raffinati.

Non so a te, ma a noi il canestrello fa tanto pensare alla **primavera**, forse per la sua caratteristica **forma di fiore** e per il **colore candido** del suo impasto che mantiene anche dopo la cottura.

Cucinali in quantità e conservali in una [biscottiera di latta](#), si conservano per molti giorni e li avrai sempre a disposizione, fragranti e profumati come appena fatti!

Ecco altri biscotti che potrebbero piacerti:

[Ovis Mollis](#)

[Biscotti semplici di frolla](#)

[Biscotti senza burro morbidi alla ricotta](#)

Per ottenere i canestrelli nella loro forma tipica, dovrai usare questi [taglia biscotti a forma di fiore](#).

INGREDIENTI

FARINA 00 180 gr

FECOLA DI PATATE 80 gr

ZUCCHERO A VELO 80 gr

BURRO 150 gr

UOVA SODE 2

VANILLINA 1 bustina

SCORZA DI LIMONE

ZUCCHERO A VELO per spolverare i
biscotti cotti -

PREPARAZIONE

1 Per la realizzazione dei biscotti Canestrelli estremamente friabili e profumati, utilizzeremo una frolla ovis mollis, che prevede l'utilizzo del tuorlo sodo nell'impasto.

Procedi quindi a bollire le uova in un pentolino di acqua. dal primo bollore devono passare circa 8 minuti per ottenere delle uova ben sode. [Ecco qui le istruzioni passo passo per ottenere delle uova sode perfette.](#)

Quando saranno pronte, falle raffreddare qualche minuto e sgusciare. Elimina l'albume e raccogli in una ciotola il tuorlo, lascialo raffreddare completamente.

Lasciale raffreddare completamente e poi setacciate con cura, facendo pressione con un cucchiaio contro un passino.



2 In una ciotola capiente setaccia la farina, la fecola di patate e lo zucchero a velo.



3 Aggiungi alle farine anche la vanillina.

Lava e asciuga un limone biologico e con una grattugia ricavane la scorza grattugiata, cercando di prendere solo la parte gialla evitando di andare in profondità. Ti basterà la scorza di mezzo limone.

Aggiungi la scorza grattugiata e il tuorlo setacciato al resto.





4 Taglia a cubetti il burro a temperatura ambiente e aggiungilo alle farine.

Inizia a compattare con le mani, piano e con pazienza il burro assorbirà tutta la farina, formando un unico blocco.

A questo punto trasferisci la frolla su un piano da lavoro e continua a lavorarla fino ad ottenere una consistenza estremamente liscia e setosa.

Forma un panetto, chiudilo nella pellicola trasparente e mettilo a riposo per circa un'ora in frigorifero.





5 Terminato il tempo necessario, riprendi la frolla, lasciala qualche minuto a temperatura

ambiente, dopodiché mettei poca farina sul piano di lavoro e con un mattarello stendila.

Crea una sfoglia dello spessore di circa 1 cm e con uno stampino a forma di fiore del diametro di circa 3 cm, ricava i biscotti, al centro di ogni fiore fai un buco centrale con una cannuccia o con un beccuccio rotondo utilizzato nelle sac à poche.

Impasta i ritagli per creare altri biscotti, continua così fino ad aver utilizzato tutta la frolla.

Distribuisce i canestrelli su una teglia foderata con carta forno, distanziali tra di loro di qualche cm. Fai riposare i biscotti crudi un'altra ora in frigorifero.

Trascorso il tempo necessario, inforna i canestrelli nel ripiano centrale del forno a 180°C per 15 minuti, in modalità statica.

Resteranno chiari esternamente e leggermente dorati alla base.

Quando i Canestrelli saranno cotti, non toglierli immediatamente dalla teglia ma lasciali raffreddare qualche minuto, infatti se sono troppo caldi rischi che si spezzino mentre li maneggi.

Aspetta che i canestrelli siano completamente freddi prima di spolverizzarli con lo zucchero a velo e poi servi.





CONSERVAZIONE

Conserva i canestrelli in una scatola di latta con coperchio per anche due settimane.