

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

I befanini

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

DOSI PER: [40 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO:

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

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



L'Epifania tutte le feste porta via, ma ci lascia in cambio i **Befanini**, dei **biscotti allegri e profumatissimi** che portano gioia solo a guardarli.

Questi **biscotti tradizionali toscani**, tipici in particolare della Versilia, sono famosi per la loro superficie decorata con codette colorate (i "diavoletti") e per quel **profumo inconfondibile di anice** che invade la cucina durante la cottura.

Preparare i **befanini toscani** è un rito familiare irrinunciabile: l'**impasto è semplice e genuino**, perfetto per essere lavorato anche dalle manine dei più piccoli.

Sono i candidati ideali come [biscotti per la calza della befana](#), colorati e resistenti, ottimi da alternare ad altre preparazioni speziate come gli [Speculoos](#) o gli [omini di pan di zenzero](#). Se ami l'aroma dell'anice, questi dolcetti ti ricorderanno sicuramente i classici [Biscotti all'anice](#), ma con una consistenza più simile a una [frolla morbida](#) rispetto alla croccantezza dei [Cantucci alle mandorle](#).

Nel panorama dei dolci delle feste, i Befanini spiccano per la loro semplicità rustica, diversa dalla consistenza "gommosa" dei [Ricciarelli senesi](#) o dalla ricchezza speziata dei [Mostaccioli](#) e dei [Pepatelli molisani](#). Se vuoi creare una calza dell'Epifania davvero scenografica, puoi abbinarli ai bellissimi [Biscotti di vetro](#): l'effetto wow sarà garantito!

INGREDIENTI PER FARE I BEFANINI TOSCANI

FARINA 00 500 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 300 gr
BURRO MORBIDO tiralo fuori dal frigo 1 ora prima - 150 gr
UOVA INTERE + 1 uovo extra per spennellare - 3
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
LIQUORE ALL'ANICE 1 bicchierino
SCORZA DI LIMONE NON TRATTATO
SALE FINO 1 pizzico
CODETTE COLORATE diavoletti o mompariglia -

COME FARE I BEFANINI TOSCANI

In una ciotola capiente rompi le 3 uova intere e aggiungi lo zucchero.

Lavorale con la frusta (elettrica o a mano) finché non diventano chiare, gonfie e spumose. Questo passaggio è il segreto per avere biscotti leggeri e non "di sasso".

Aggiungi il burro morbido a pezzetti, la scorza di limone, il pizzico di sale e il bicchierino di liquore all'anice. Mescola bene finché il burro non si è sciolto e amalgamato alla crema di uova.



Inizia ad aggiungere la farina setacciata insieme al lievito, poco alla volta.

Mescola inizialmente con un cucchiaio. Quando l'impasto diventa sodo e difficile da girare, rovescialo sulla spianatoia infarinata.

Impasta velocemente con le mani fino a ottenere una palla liscia, omogenea e non appiccicosa.

2 **Consiglio:** Non lavorarla troppo a lungo con le mani calde, altrimenti il burro si scioglie e l'impasto diventa ingestibile.

Avvolgi il panetto nella pellicola trasparente e mettilo in frigorifero per 30 minuti. (Nel frattempo, spiega ai bambini come usare gli stampini!).





Accendi il forno a 180°C (statico).

Prendi l'impasto dal frigo (se è molto duro, lavoralo un attimo per ammorbidirlo). Stendilo con il mattarello su un piano infarinato fino a uno spessore di circa 4-5 mm.

Dai il via alla creatività! Ritaglia i biscotti con gli stampini scelti e disponili su una teglia foderata di carta forno, leggermente distanziati.

3 **Decorazione:** Sbatti l'uovo extra in una tazzina. Spennella la superficie di ogni biscotto: questo serve sia a farli dorare, sia a fare da "colla".

Fai cadere una pioggia generosa di codette colorate sopra ogni biscotto.



Inforna a 180°C per circa 10-12 minuti.

4 **Attenzione al colore:** I Befanini non devono diventare marroni! Devono restare abbastanza chiari, appena dorati sui bordi.

Sfornali e lasciali raffreddare completamente su una gratella. Appena usciti dal forno sono ancora morbidi, induriranno raffreddandosi diventando friabili.



IDEE E ALTERNATIVE

Versione senza glutine: Sostituisci la farina 00 con un mix di farine naturali per dolci senza glutine; l'impasto reggerà benissimo la forma grazie alla presenza delle uova.

Versione senza lattosio: Usa una margarina vegetale di alta qualità o del burro delattosato al posto del burro classico; il risultato sarà ugualmente friabile.

Versione light: Riduci leggermente la dose di zucchero (fino a 250g) e usa uova piccole; il sapore dell'anice e del limone compenserà la minor dolcezza.

L'idea WOW: Aggiungi un cucchiaino di estratto di vaniglia nell'impasto insieme alla scorza di limone per un profumo ancora più avvolgente che conquisterà tutti.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto della friabilità sta nel montare bene le uova con lo zucchero all'inizio, fino a renderle spumose. Inoltre, se l'impasto si scalda troppo mentre lo lavori, rimettilo in

frigo per 10 minuti prima di stenderlo.

Lo sfizio in più: Se non ami il liquore, puoi sostituirlo con latte e aggiungere semi di anice pestati nel mortaio per un gusto più rustico e meno alcolico.

L'idea per i bambini: Lascia che siano loro a spennellare l'uovo e a far cadere la pioggia di codette colorate sui biscotti. **Usa stampini a tema:** stelle, calze, cuori e ovviamente la sagoma della Befana!

Idea antispreco: Non buttare i ritagli di pasta frolla avanzati! Reimpastali velocemente (senza scaldarli troppo) per creare dei piccoli bottoncini colorati o una base per una crostatina monoporzione.

COME SI CONSERVANO I BEFANINI

I Befanini si conservano perfettamente per 2-3 settimane se chiusi in una scatola di latta o in un contenitore ermetico al riparo dall'umidità. Anzi, dopo qualche giorno i sapori dell'anice e del limone si armonizzano ancora meglio. Evita sacchetti di plastica morbidi perché potrebbero rompersi.