DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Preparato biscotti red velvet e cioccolato bianco

DOSI PER: 16 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 12 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **preparato biscotti red velvet e cioccolato bianco** è il dono gastronomico che unisce l'estetica mozzafiato dei social all'autentica bontà della pasticceria americana. Chiuso all'interno di un elegante barattolo di vetro trasparente, questo mix a strati alterna il rosso vellutato della farina aromatizzata al cacao, la purezza candida dello zucchero e una cascata generosa di gocce di cioccolato bianco.

È la soluzione ideale per chi vuole donare qualcosa di unico, originale e fatto a mano, senza doversi preoccupare dei tempi di conservazione di un dolce già cotto. Se ami allestire cesti natalizi ricchi di

creazioni in barattolo, puoi abbinare questo mix al nostro celebre preparato per cioccolata calda. È un'alternativa moderna e vivace ai più tradizionali cookies alle noci e cannella fit e ai rustici biscotti di quinoa, perfetta da affiancare a dolcezze senza cottura come il fudge o a qualche scaglia di croccante alle nocciole. Preparare il barattolo richiede solo pochi minuti di precisione: chi lo riceverà dovrà semplicemente aggiungere uova e burro per sfornare biscotti fragranti, morbidi al cuore e dal contrasto cromatico travolgente, che richiamano la golosità vellutata del burro di mandorle e cioccolato bianco.

Ingredienti per il preparato biscotti red velvet e cioccolato bianco

FARINA 00 220 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 15 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaio da tè

SALE 1 pizzico

COLORANTE ALIMENTARE ROSSO in polvere idrosolubile o liposolubile - 2 gr

ZUCCHERO DI CANNA CHIARO 90 gr

ZUCCHERO 90 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO 130 gr

Ingredienti da aggiungere al momento della cottura:

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE 100 gr

UOVO MEDIO 1

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaio da tè

Preparazione del preparato biscotti red velvet e cioccolato bianco

1. Assicurati che il barattolo in vetro sia perfettamente pulito e del tutto privo di umidità all'interno, per evitare che le polveri si attacchino o si deteriorino. Unisci in una ciotolina 120 g di farina presi dal totale, il lievito per dolci e il pizzico di sale. Versa questa miscela sul fondo del barattolo usando l'imbuto e compatta delicatamente la superficie con il fondo di un bicchierino per ottenere una linea netta.

2 Mescola in un'altra ciotola i restanti 100 g di farina con il cacao amaro e il colorante rosso in polvere, fino a ottenere una tonalità uniforme. Versa il composto delicatamente sopra il primo strato chiaro e livella con cura: otterrai la tipica fascia rosso rubino. Distribuisci sopra lo strato rosso lo zucchero di canna, premendo leggermente lungo i bordi per non farlo mescolare con la polvere sottostante. Versa lo zucchero semolato bianco, creando un netto e luminoso contrasto cromatico.

3 Termina riempiendo la sommità del barattolo con le gocce di cioccolato bianco fino all'orlo, in modo che l'assenza di spazio vuoto impedisca agli strati di scomporsi durante il trasporto. Chiudi ermeticamente il barattolo, lega al collo il nastro decorativo e applica il cartellino con scritte le istruzioni per chi riceverà il dono.

4 **Istruzioni di cottura (da trascrivere sul cartellino)**: Preriscalda il forno a 175°C in modalità statica e rivesti una teglia con un foglio di carta forno. Lavora in una ciotola il burro morbido con l'uovo e l'estratto di vaniglia fino a formare una crema omogenea. Rovescia l'intero contenuto del barattolo nella ciotola con il burro e amalgama tutti gli ingredienti con una spatola, finché l'impasto non diventa compatto, morbido e di un bel rosso brillante. Forma circa 16 palline grandi come una noce, disponile ben distanziate sulla teglia e appiattiscile leggermente con il palmo della mano. Cuoci in forno a 175°C per 10-12 minuti: sforna i biscotti quando sono ancora morbidi al centro e lasciali raffreddare completamente sulla teglia prima di servirli.

Idee alternative

Versione senza glutine: utilizza una miscela di farina senza glutine per dolci e fecola di patate certificata per comporre lo strato di base; il risultato in cottura sarà ugualmente friabile e morbido.
Versione senza lattosio: scegli gocce di cioccolato bianco a base di latte vegetale o delattosato e specifica sull'etichetta regalo di utilizzare burro senza lattosio o margarina vegetale.
Versione light: sostituisci lo zucchero semolato con eritritolo e utilizza polvere pura di barbabietola essiccata come colorante naturale, riducendo le calorie senza perdere l'impatto visivo.
L'idea vegetariana/vegana: la miscela secca è 100% vegetale (con cioccolato bianco vegan); indica sulle istruzioni di aggiungere 60 ml di latte di soia e 60 g di olio di cocco al posto di uova e burro.
L'idea WOW: aggiungi uno strato sottile di mirtilli rossi disidratati (cranberries) o noci pecan tritate sopra le gocce di cioccolato bianco: il tocco aspro e croccante renderà i biscotti una vera creazione da pasticceria d'autore.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per una riuscita sicura: per ottenere strati geometrici perfetti che non si mescolino durante gli spostamenti, usa un barattolo da 1 litro ben asciutto e pulito. Dopo aver versato ciascun ingrediente con l'aiuto di un imbuto a collo largo, compattalo delicatamente premendo con il dorso di un cucchiaio o il fondo piatto di un bicchierino prima di passare allo strato successivo.
Lo sfizio in più: allega al barattolo un cartellino calligrafico legato con un nastro di raso rosso, indicando chiaramente gli ingredienti freschi da unire (1 uovo medio, 80 g di burro fuso) e le modalità di cottura (10-12 minuti a 180°C in forno statico).
L'idea per i bambini: fatti aiutare dai più piccoli a versare le polveri nel barattolo: il gioco dei colori a strati li appassionerà e saranno orgogliosi di donare il barattolo ai loro compagni di scuola o ai nonni.
Idea antispreco: ricicla i barattoli di vetro delle conserve, del miele o delle salse: lavali con cura, rimuovi l'etichetta con acqua calda e bicarbonato e sterilizzali in forno a 100°C per 15 minuti prima di riempirli con il mix.

Conservazione

Il preparato biscotti red velvet e cioccolato bianco si conserva intatto e profumato per circa 2-3 mesi all'interno del barattolo di vetro sigillato ermeticamente, in un luogo fresco, asciutto e al riparo da fonti di luce diretta. Una volta cotti da chi riceve il dono, i biscotti si mantengono morbidi per 4-5 giorni riposti in una scatola di latta.