

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Preparato per biscotti in barattolo

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Arriva il periodo delle feste e il dilemma è sempre lo stesso: cosa regalare ad amici e colleghi senza impazzire e facendo bella figura? Il **preparato per biscotti in barattolo** risolve questo classico problema. È un dono fatto con le proprie mani, **economico** ma di grande effetto. Stratificare bene gli ingredienti secchi all'interno del vetro crea un bellissimo gioco cromatico, regalando a chi lo riceve l'esperienza divertente di sfornare **dolci profumati in pochi minuti**.

Se l'obiettivo è stupire i propri cari, si può variare abbinando questa idea a dei golosissimi [Crumb](#) [Cookies](#) o a dei profumati [biscotti al cocco](#). Per chi ama la tradizione, dei [frollini semplici](#) o dei classici [biscotti di Natale facili](#)

restano delle scelte assolutamente sicure. E per un pensiero ancora più completo, perché non accompagnare il barattolo con il necessario per un'ottima [cioccolata calda](#)? Per chi cerca tante altre idee da preparare, c'è un'intera selezione sui [biscotti di Natale: 40 ricette da infornare, decorare e regalare per le feste](#).

INGREDIENTI PER IL PREPARATO PER BISCOTTI IN BARATTOLO

FARINA 00 150 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè
SALE 1 pizzico
ZUCCHERO DI CANNA 100 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr
GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE o
cioccolato tritato - 100 gr
NOCCIOLE TOSTATE o noci, mandorle -
50 gr

INGREDIENTI DA INDICARE SULL'ETICHETTA

UOVO 1
BURRO FUSO 100 gr
ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

CONFEZIONA IL PREPARATO PER BISCOTTI IN BARATTOLO

1 Lava e asciuga in modo impeccabile il barattolo di vetro. È fondamentale che non ci sia traccia di umidità, altrimenti gli ingredienti secchi potrebbero rovinarsi.

In una ciotola a parte, **mescola** la farina con il lievito e il pizzico di sale.

Versa questo mix di farina sul fondo del barattolo, aiutandoti con l'imbuto a bocca larga. Pressa e livella molto bene lo strato usando il dorso di un cucchiaino o il fondo di un bicchierino.

2 **Aggiungi** lo zucchero di canna per creare il secondo strato cromatico. Livella e pressa anche questo con cura.

Versa lo zucchero semolato formando il terzo strato. Compatta bene il tutto: pressare gli strati eviterà che gli ingredienti si mescolino tra loro durante il trasporto.

Aggiungi uno strato abbondante di gocce di cioccolato fondente.

Riempi lo spazio rimanente fino al bordo con le noci o le nocciole tritate, in modo che il barattolo sia ben pieno e il contenuto non possa muoversi.

3 **Chiudi** ermeticamente il barattolo con il suo coperchio.

Scrivi sul cartoncino queste precise istruzioni per chi riceverà il dono: "Preriscalda il forno a 180°C. In una ciotola, mescola tutto il contenuto del barattolo con 1 uovo, 100 g di burro fuso e un cucchiaino di estratto di vaniglia. Impasta bene, forma delle palline con le mani e disponile su una teglia foderata di carta forno. Cuoci per 12-15 minuti e lascia raffreddare."

Lega il cartoncino al collo del barattolo utilizzando il nastrino natalizio.

IDEE ALTERNATIVE

Senza glutine: Basterà sostituire la farina 00 con una miscela di farine senza glutine specifica per dolci, mantenendo invariate le dosi degli altri ingredienti.

Senza lattosio: Il mix secco è già quasi privo di lattosio, basterà assicurarsi di usare gocce di cioccolato fondente puro. Sull'etichetta, si dovrà indicare di aggiungere margarina vegetale o burro delattosato al posto del burro classico.

Vegetariana o vegana: Sul cartoncino delle istruzioni, si consiglia di sostituire l'uovo con mezza banana schiacciata o con i semi di lino frullati in acqua, e il burro con olio di semi o burro vegetale.

Variante "WOW": Per un effetto ancora più scenografico, si possono sostituire la frutta secca con confettini di cioccolato colorati o piccoli marshmallow, creando uno strato vivace che spiccherà

attraverso il vetro.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: Il segreto per strati netti e definiti è pressare ogni singolo ingrediente molto bene. L'uso di un imbuto a bocca larga e del fondo di un bicchierino da liquore per compattare la farina e lo zucchero garantisce che le polveri non si mescolino.

Lo sfizio in più: Per aromatizzare l'impasto, si può aggiungere un cucchiaino di cannella in polvere o di zenzero direttamente sopra lo strato di farina.

L'idea per i bambini: Farsi aiutare dai più piccoli a versare gli ingredienti nel barattolo è un'attività sicura e divertente. Con un cucchiaino, possono occuparsi di inserire le gocce di cioccolato o la frutta secca.

Idea antispreco: Lo strato superiore del barattolo è perfetto per smaltire quei rimasugli di dispensa: mandorle spaiate, nocciole rimaste da altre ricette, mezza tavoletta di cioccolato tritata o perfino fiocchi d'avena.

CONSERVAZIONE

Trattandosi esclusivamente di ingredienti secchi, questo vaso si conserva perfettamente in dispensa, in un luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce diretta. La durata è determinata dall'ingrediente con la scadenza più breve (di solito le noci o il lievito), ma in linea di massima si mantiene intatto per circa 2-3 mesi.