DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Red velvet cookies con glassa

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 12 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Capita spesso di avere voglia di un dolcetto scenografico e gratificante, ma senza possedere il tempo materiale o la pazienza per lanciarsi in preparazioni lunghe e complesse. La soluzione ideale per questi momenti sono proprio questi meravigliosi **Red velvet cookies con glassa** . Se apprezzi da sempre i sapori d'oltreoceano, avrai sicuramente già avuto occasione di assaggiare la classica Red velvet con crema al mascarpone o l'irresistibile cheesecake red velvet. Questi golosi biscotti al cacao racchiudono esattamente lo stesso identico sapore avvolgente e la tipica consistenza fondente, ma si preparano davvero in un lampo.

Il tocco finale che fa la differenza, elevando il dolce a vero pasticcino, è la candida copertura: una semplice glassa all'acqua che dona lucentezza e contrasta meravigliosamente col rosso vivo dell'impasto. Sono l'alternativa perfetta e colorata per le occasioni in cui desideri servire qualcosa di diverso dalle solite ciambelline con gocce di cioccolato o dai rassicuranti e classici frollini semplici. Allaccia il grembiule: basterà formare delle palline e in pochi minuti il vassoio sarà pronto da infornare!

INGREDIENTI PER I RED VELVET COOKIES

FARINA 00 190 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 15 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 pizzico

BURRO MORBIDO 115 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 150 gr

UOVO GRANDE 1

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaio da tè

COLORANTE ALIMENTARE ROSSO possibilmente in gel - 2 cucchiai da tè

INGREDIENTI PER LA GLASSA ALL'ACQUA E DECORAZIONE

ZUCCHERO A VELO 150 cucchiai da tè

ACQUA CALDA 3 cucchiai da tavola

ZUCCHERINI ROSSI O A FORMA DI CUORICINO PER DECORARE

PREPARA I RED VELVET COOKIES CON GLASSA

1 **Preriscalda** il forno a 175°C e fodera una teglia con carta forno. **Mescola** in una ciotola media la farina, il cacao amaro, il lievito e il sale.

Lavora il burro ammorbidito e lo zucchero in un'altra ciotola con lo sbattitore elettrico, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso (circa 2-3 minuti).

Aggiungi l'uovo e l'estratto di vaniglia, continuando a frullare per amalgamare bene il tutto.

Unisci il colorante rosso un po' alla volta, fino a raggiungere la tonalità intensa che desideri.

2 **Incorpora** gradualmente gli ingredienti secchi (il mix di farina e cacao) al composto umido. Lavora l'impasto con una spatola solo fino a quando non vedrai più strisce di farina, facendo attenzione a non mescolare troppo.

Forma delle palline di impasto grandi circa quanto una noce (prendendo un cucchiaio colmo di impasto alla volta) e posizionale sulla teglia, distanziandole tra loro perché in cottura si appiattiranno.

Inforna per 10-12 minuti. I biscotti dovranno apparire ancora leggermente morbidi al centro.

3 **Sforna** e lasciali riposare sulla teglia per 5 minuti, poi trasferiscili su una griglia per farli raffreddare completamente.

Prepara la glassa all'acqua: setaccia lo zucchero a velo nella ciotolina e aggiungi l'acqua calda, un cucchiaio alla volta. **Mescola** energicamente fino a ottenere una glassa liscia, bianca e coprente (se ti sembra troppo liquida aggiungi poco zucchero a velo, se troppo compatta unisci qualche goccia d'acqua).

4 **Immergi** per metà ogni biscotto (che dovrà essere completamente freddo) nella glassa all'acqua, lasciando colare delicatamente l'eccesso.

Cospargi subito la parte glassata con i tuoi zuccherini prima che la superficie si asciughi.

Lascia solidificare la glassa appoggiando i biscotti su un foglio di carta forno pulito o sulla griglia prima di servirli.

Idee alternative

Senza glutine: Per una versione adatta a chi è intollerante al glutine, basta sostituire i 190 g di farina 00 con un mix di farine senza glutine specifico per dolci, mantenendo invariate le dosi degli altri ingredienti.
Senza lattosio: Utilizza un burro delattosato o una margarina vegetale di ottima qualità al posto del classico burro ammorbidito.
Vegetariana o vegana: L'impasto si presta benissimo a diventare 100% vegetale. Sostituisci il burro con la margarina e l'uovo intero con mezza banana matura schiacciata, che donerà anche un'ottima umidità all'impasto.
Variante "WOW": Per rendere questi dolcetti ancora più lussuriosi, inserisci al centro di ogni pallina di impasto un cubetto di cioccolato bianco prima di infornare. Il cuore fuso al morso lascerà tutti senza parole.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per la riuscita sicura: Il segreto assoluto è il tempo di cottura. Sforna i biscotti dopo 10-12 minuti, anche se il centro ti sembra ancora troppo morbido. È proprio raffreddandosi sulla griglia che raggiungeranno la perfetta consistenza fondente senza seccarsi.
Lo sfizio in più: Aggiungi alla miscela di farina e cacao un pizzico di cannella in polvere per regalare un leggero e profumatissimo aroma speziato.
Idea antispreco: Se ti avanza della glassa preparata con lo zucchero a velo, non buttarla via. Puoi conservarla in frigorifero in un barattolino di vetro: basterà mescolarla con una goccia di acqua calda per renderla nuovamente fluida e usarla per decorare un semplice ciambellone della colazione.

Conservazione

Una volta che la glassa di zucchero si è completamente solidificata, puoi conservare i biscotti all'interno di una scatola di latta o in un contenitore a chiusura ermetica, tenendoli a temperatura ambiente in un luogo fresco e asciutto. In questo modo manterranno intatta la

loro fragranza per circa 4-5 giorni. Un'ottima alternativa è congelare l'impasto a crudo: dopo aver formato le palline, mettile in freezer. Potrai cuocerle direttamente da congelate, aggiungendo semplicemente un paio di minuti in più al tempo di cottura in forno.