

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Assortimento di biscotti e pasticcini

di: *monny61*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **120 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO DELLA PASTA FROLLA

---



TUORLI 1  
ZUCCHERO 60 gr  
FARINA 35 gr  
LATTE e buccia di limone - 250 ml  
RICOTTA 100 gr  
CIOCCOLATO FONDENTE  
MANDORLE TRITATE  
MARMELLATA DI PESCHE  
AMARETTI  
MELE 1  
MARMELLATA DI FRAGOLE

## PREPARAZIONE

**1** Per prima cosa iniziate preparando un po' di ingredienti che ci serviranno....



**2** Riducete separatamente in farina, con un paio di cucchiari di zucchero, le mandorle, le noci e nocciole

In un pentolino cuocete una mela tagliata a cubetti con un po' di acqua, limone, zucchero e cannella. Preparimo una crema pasticcera con 1 tuorlo, 60 g di zucchero, 35 g di farina,

250 ml di latte e buccia di limone: riscaldate il latte con la buccia del limone. In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e sbattete con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo. Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti. Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Setacciate la farina sul piano di lavoro. Fate una fontana e mettete al centro lo zucchero, le uova e gli aromi....



**3** Iniziate ad impastare in centro e poi aggiungete la margarina



- 4 Ora amalgamate bene il tutto il più velocemente possibile fino ad ottenere una palla di pasta ben omogenea



- 5 A questo punto tagliate dei pezzi di pasta da arricchire di nuovi ingredienti:  
250 g di pasta, 70 g di mandorle in farina, un cucchiaino raso di cannella, un chiodo di garofano ridotto in polvere  
200 g di pasta, 50 g di farina di noci, un cucchiaino scarso di zenzero in polvere  
350 g di pasta, 100 g di farina di nocciole, 40 g cacao in polvere, qui servirà un po' di albume per impastare meglio



**6** Impastate velocemente tutto e mettete tutte le paste in frigo a riposare almeno per un'ora.....

Nel frattempo accendete il forno a 180 gradi, tutti i biscotti andranno cotti per 15 minuti circa



**7** Iniziate stendendo metà pasta al cacao con uguale pasta frolla in due dischi spessi. Spennellate di albume e sovrapponete i due dischi. Stendete bene e arrotolate. Avvolgete bene il rotolo di pasta in un foglio di alluminio e mettete in congelatore per mezz'ora.....



8 Quando il rotolo è bello freddo tagliatelo a fette di 1/2 cm....



9 \*\*\*\*\*





10 Ricavate dei biscotti in numero pari, in metà di questi biscotti praticate un foro centrale.

Cuoceteli, una volta freddi accoppiatene uno intero e uno forato con un pò di albume e riempitene alcuni con la marmellata di more e altre con la crema pasticcera aromatizzata con limoncello, lo zucchero a velo lo metteremo prima di accoppiarli



11 \*\*\*\*\*



- 12 Stendete la pasta alle mandorle e cannella e tagliate dei cerchi, spennellate con l'albume. Con il beccuccio a stella formate un cilindro di pasta che unirete a cerchio e posizionatelo sopra la pasta. Con un cono di carta riempite con marmellata di fragole, una volta freddi spolverizzate di zucchero a velo proteggendo il centro con il beccuccio riempito di carta



- 13 Altra versione....  
Con lo stesso procedimento ma con pasta al cacao ripieno di caramello e, dopo freddi, decorazioni con cioccolato fondente....





\*\*\*\*\*



**15** Le mezzelune con due ripieni diversi.....

Pasta alle noci e zenzero ripiene di marmellata di fichi, uvetta e pezzetti di noci....

Pasta neutra ripiena di crema e ricotta ( 100 gr di crema pasticcera mescolata con 100 gr di ricotta.).

Tagliate la pasta a cerchi più grandi dei precedenti, spennellate con albume, mettete un po' di ripieno in centro, piegate in due e pizzichate la pasta con le dita. Una volta freddi spolverizzate con zucchero a velo....



**16** \*\*\*\*\*



**17** Pasta neutra accoppiata con pasta al cacao tagliata ovale, dopo freddo immergete di sbieco in cioccolato fondente....



18 \*\*\*\*\*



19 Questi in due versioni, pasta neutra e pasta al cacao.  
Spingete in un beccuccio a stella grande, circa 5 cm di pasta, piegate un po' sotto,  
immergete nell'albume e nelle mandorle tritate. Dopo freddi immergete la parte opposta  
in cioccolato fondente....



**21** Questi con le mele.....**22** e questi con marmellata di pesche e amaretto....

Tagliate dei dischi, appoggiateli larghi su un tagliere, spennellate di albume, mettete un po' di mele in centro, sovrapponetevi un cerchio di pasta più grande, premete un po' intorno e tagliate con lo stampino più piccolo. Dopo freddi spolverizzate con zucchero a velo. Stesso procedimento per quelli con marmellata di pesche e amaretto. Dopo cotti ma ancora caldi, spennellate di albume e coprite di amaretti tritati rimettendoli in forno, per

far aderire bene il tutto, per qualche minuto...



23

\*\*\*\*\*





24 Questi si fanno con tutti gli avanzi di pasta, sempre usando beccucci a stella di diverse dimensioni, uno stampino a cuore....e fantasia....



