

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Assortimento di biscotti e pasticcini

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



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 cucchiaini 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. Prepariamo 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....



