



BISCOTTI

Biscotti di Halloween alla marmellata di arancia

29 Ottobre 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MINTEMPO DI COTTURA
15 MINCALORIE
540KNOTE
1 ORA DI RIPOSO

INGREDIENTI

250 g di Farina 0

110 g di Burro

200 g di Marmellata di arance

50 g di Cioccolato fondente

1 Uovo

180 g di Zucchero semolato

1 cucchiaino di Estratto di vaniglia

1/2 cucchiaino di Lievito per dolci

Sale

Preparazione

- Tirate fuori dal frigo il burro, tagliatelo a dadini così si ammorbidirà più velocemente, mettendolo in una ciotola.
- Intanto setacciate insieme la farina e il lievito, poi unite un pizzico di sale.
- Lavorate con le fruste elettriche il burro morbido con lo zucchero, finché sarà ridotto a una crema chiara e spumosa. Aggiungete l'uovo e l'estratto di vaniglia continuando a frullare perché si amalgamino bene.
- Abbassate la velocità delle fruste e aggiungete gradualmente farina e lievito preparati. Finite di lavorare velocemente l'impasto con le mani, formate una palla e schiacciatela; avvolgetela poi nella pellicola alimentare e trasferitela in frigo per

circa un'ora.

- Trascorso il tempo indicato, spezzettate la pasta e lavoratela pochissimo per ammorbidirla. Ponete l'impasto tra due fogli di carta da forno e stendetelo a circa 3 mm di spessore, poi mettetelo in freezer ma solo per qualche minuto (non deve congelare).
- Intanto preriscaldare il forno a 180°C (funzione statica) e ricoprite la placca con un foglio di carta da forno.
- A questo punto ritagliate i biscotti usando due stampini: uno a forma di zucca intera e uno uguale ma intagliato con i particolari della zucca di Halloween (occhi, bocca, ecc.). Ne dovrete ottenere metà in un modo e metà nell'altro. Se non trovate lo stampino intagliato, utilizzate quello intero e poi create voi gli intagli che personalizzano la zucca (o usate degli stampini molto piccoli).
- Frullate la marmellata in modo da ottenere una sorta di crema; spennellatene un velo leggero sulla metà dei biscottini interi e poi appoggiatevi sopra quelli intagliati. Versate la marmellata avanzata in una tasca da pasticciare con beccuccio abbastanza piccolo, di 3-4 mm di diametro, e con questa riempite le cavità presenti sui dolcetti.
- Trasferite i biscotti sulla placca preparata, ponendoli abbastanza distanti tra loro, e cuoceteli per circa 15 minuti, finché il bordo sarà leggermente colorito.
- Sfornateli e quando sono leggermente intiepiditi, toglieteli con una spatola piatta e appoggiateli su un piano per farli raffreddare.
- Nel frattempo fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria, poi spegnete e spennellate il retro di ogni dolcetto con un velo di cioccolato. Appoggiateli su carta da forno finché si saranno raffreddati, quindi servite.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Questi biscottini sono molto scenografici e, anche se sembrano complicati da farsi, hanno solo una preparazione un po' lunga. Leggete bene tutti i passaggi e preparate subito gli ingredienti: otterrete dei 'dolcetti' che non avranno niente da invidiare a quelli comprati in pasticceria, e sarete sicuri della loro genuinità.