

Biscotti per un anno



Indice cliccabile

| | |
|---------------------------------------|----|
| Dodici biscotti per dodici mesi | 5 |
| Un anno di blog | 5 |
| GENNAIO | 7 |
| Cuori di marzapane | 7 |
| FEBBRAIO | 9 |
| Frollini ripieni | 9 |
| MARZO | 11 |
| Biscotti di riso al latte | 11 |
| APRILE | 12 |
| Colombine di frolla | 12 |
| MAGGIO | 13 |

| | |
|---|----|
| Lingue di gatto | 13 |
| GIUGNO | 14 |
| Biscotti morbidi all'olio d'oliva | 14 |
| LUGLIO | 15 |
| Maddalene alle mandorle | 15 |
| AGOSTO | 16 |
| Cuori di mela | 16 |
| SETTEMBRE | 17 |
| Auguri di frolla | 17 |
| OTTOBRE | 18 |
| Biscotti scheletrini | 18 |
| NOVEMBRE | 18 |
| Foglie al pistacchio | 18 |

| | |
|------------------|----|
| DICEMBRE | 19 |
| Piparkakut | 19 |
| CHI SONO | 20 |

| Dodici biscotti per dodici mesi

Un anno di blog

Chi l'avrebbe detto? Ho iniziato un po' per scherzo, quasi una sfida. Qualcuno di quelli che aveva avuto l'occasione di assaggiare i miei dolci mi chiedevano le ricette e allora le mie figlie mi hanno detto: mettile su internet, apri un blog!

Un blog? E che cos'è? Qualcosa che si mangia? Non ne sono capace!

Ma un giorno dello scorso agosto, con le figlie in vacanza, senza nessuno a suggerire o a criticare, mi ci sono messa da sola, curiosando sulla rete, provando e riprovando, così... eccomi qua!

All'inizio sono partita con un modello di blog già pronto, poi a poco a poco ci ho aggiunto la grafica che volevo, i widget e tutto il resto. Per principio, non ho voluto inserire la pubblicità, al contrario di tutti i food-blogger che si mettono in rete. Volevo che il mio blog fosse una cosa sobria, dedicata a chi mi conosce direttamente o indirettamente. Non mi interessano i grandi numeri, sappiate che ho avuto solamente un picco massimo di cinquanta visitatori giornalieri, ma per me è una grande soddisfazione.

Mi piace mettermi alla prova con dolci nuovi e le mie amiche ogni tanto mi propongono ricette interessanti che io poi condivido con amici e parenti attraverso le fotografie e le narrazioni dettagliatissime dei miei esperimenti.

Dopo un anno insieme vorrei fare un regalo ai miei followers: un ebook dedicato ai biscotti, quelli che preparo più spesso e che mi sembrano meglio riusciti. Grazie a tutti!

| GENNAIO

Cuori di marzapane



INGREDIENTI per i biscotti

- 400 g di farina per crostate e biscotti del Molino di Vigevano
- 100 g di maizena
- 150 g di zucchero
- una bustina di vanillina
- 250 g di burro morbido
- 90 g di marzapane
- un uovo
- un tuorlo (l'albume serve poi per la ghiaccia reale)
- un generoso pizzico di sale fino

INGREDIENTI per la ghiaccia reale

- un albume
- 200 g di zucchero a velo
- qualche goccia di limone

COME HO FATTO

- Ho disposto a fontana la farina sulla spianatoia e ho messo al centro anche la maizena, il sale e la vanillina.
- Ho sbriciolato finemente il marzapane e l'ho aggiunto, così come il burro morbido tagliato a tocchetti.
- Ho rotto l'uovo al centro e ho mescolato rapidamente fino ad ottenere un impasto liscio e uniforme.
- Ho avvolto la pasta in un foglio di alluminio e l'ho messa in frigorifero per un'ora.
- Ho scaldato poi il forno a 180° e ho ricoperto due placche con la carta forno.
- Ho tolto un pezzo di impasto per volta dal frigorifero e l'ho steso sulla spianatoia infarinata con il mattarello.
- Ho formato uno spessore di circa tre millimetri e ho ritagliato tanti cuori, che poi ho trasferito delicatamente sulla carta-forno.
- Ho infornato per dieci minuti (non di più!) e intanto ne ho preparati degli altri sull'altra teglia. C'è voluto un po' perché con queste dosi mi sono venuti più di 80 biscotti!
- Ho lasciato raffreddare bene e poi ho preparato la ghiaccia reale.
- In una ciotola di vetro ho montato a neve l'albume con qualche goccia di limone, utilizzando le fruste elettriche.

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Ho aggiunto gradualmente lo zucchero a velo usando le fruste finché ho potuto, poi ho continuato con una spatola perché l'impasto diventa via via molto consistente.• Ho costruito una piccola sac a poche con un triangolo di carta forno (sulla rete si trovano i tutorial per farlo) e vi ho versato metà della ghiaccia reale.• Ho chiuso sopra la sac a poche per non far uscire la ghiaccia dall'alto e ho tagliato appena appena la punta, così da ottenere un filo sottile.• Ho "ricamato" i miei biscotti in tanti modi diversi e li ho lasciati asciugare per qualche ora su un lungo foglio di carta forno steso sul tavolo del soggiorno.• I biscotti erano proprio tanti e ho dovuto utilizzare una seconda sac a poche piena dell'altra metà della ghiaccia. Infatti la prima era impossibile da riutilizzare, perché si è schiacciata e appiccicata tanto da non riuscire a riapirla.• Quando la ghiaccia reale si è solidificata è diventata così secca da poter sovrapporre i biscotti senza rovinarli.• Sono da conservare in una scatola di latta ben chiusa. |
|--|--|

| FEBBRAIO

Frollini ripieni



INGREDIENTI

- 350 g di farina per biscotti e crostate del Molino di Vigevano con lievito (una miscela straordinaria che garantisce un sapore unico!)
 - 175 g di burro
 - 175 g di zucchero
 - 2 uova
- un generoso pizzico di sale, altrimenti la frolla risulterà insipida
- marmellata o Nutella per farcire
 - zucchero a velo

COME HO FATTO

- Ho fatto una fontana con la farina e ho messo al centro lo zucchero, le uova, il burro non troppo morbido, il sale.
- Ho lavorato rapidamente con la punta delle dita almeno all'inizio, per non scaldare troppo l'impasto, altrimenti la frolla risulterà dura dopo la cottura.
- Ho fatto riposare in frigorifero per circa mezz'ora la palla di frolla avvolta nell'alluminio.
 - Ho acceso il forno a 180°.
- Ho prelevato una parte dell'impasto e l'ho steso con il mattarello in una sfoglia non troppo sottile (circa 5-7 mm).
- Ho ritagliato i biscotti, avendo cura di prevederne uno forato al centro per ogni biscotto intero.
- Ho disposto i biscotti sulla placca del forno ricoperta di carta forno.
- Ho fatto cuocere per circa 15 minuti, sorvegliando che non si scurissero troppo: devono solo dorare!
- Ho proseguito analogamente con il resto dell'impasto.
 - Ho fatto raffreddare su una gratella, poi li ho farciti.
- Successivamente ho spolverizzato con lo zucchero a velo.

| MARZO

Biscotti di riso al latte



| INGREDIENTI per circa 24 biscotti | COME HO FATTO |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 200 g di farina per biscotti del Molino di Vigevano • 120 g di farina di riso • 90 ml di latte • 45 g di burro liquefatto e appena tiepido • 120 g di zucchero • 1 uovo • 15 g di ammoniaca per dolci • mezza fialetta di aroma di vaniglia • un pizzico di sale • zucchero a velo per decorare | <ul style="list-style-type: none"> • In una ciotola grande ho sbattuto leggermente l'uovo con lo zucchero e l'aroma di vaniglia con una frusta a mano. • Ho incorporato il burro fuso e ho mescolato ancora con la frusta. • Ho intiepidito il latte nel microonde e ho aggiunto anche questo a fili, continuando a mescolare con la frusta. • Ho mescolato le farine, l'ammoniaca e il sale in un'altra ciotola, e le ho aggiunte con un setaccio alla parte liquida. A questo punto bisogna abbandonare la frusta e continuare a mescolare con una spatola, perché l'impasto diventa via via più consistente. • Ottenuto un impasto omogeneo (una specie di frolla morbida), l'ho messo in frigorifero a consolidare per almeno due ore. • Ho poi acceso il forno a 180° e ho preparato una teglia ricoprendola con la carta forno. • Con l'impasto tolto dal frigorifero ho formato delle palline grosse come noci e le ho leggermente schiacciate appoggiandole alla teglia. • Ho cotto in forno per 20 minuti: i biscotti non diventano molto coloriti, a causa della farina di riso che li fa rimanere pallidi, ma la superficie si screpola assumendo il medesimo aspetto degli amaretti. • Ho tolto dal forno e fatto raffreddare sulla gratella. • Ho poi trasferito i biscotti su un piatto e ho completato con una spolverata generosa di zucchero a velo. |

| APRILE

Colombine di frolla



| | |
|---|---|
| <p>INGREDIENTI PER LA FROLLA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 300 g di miscela di farine per biscotti del Molino di Vigevano • 50 g di farina di riso • 175 g di burro freddo • una bustina di lievito per dolci • 2 uova • 120 g di zucchero • un generoso pizzico di sale • la buccia grattugiata di un'arancia <p>INGREDIENTI PER LA GHIACCIA REALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • un albume • 200 g di zucchero a velo • qualche goccia di succo di limone | <p>COME HO FATTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sul piano di lavoro ho messo a fontana gli ingredienti solidi, mettendo al centro il burro tagliato a dadini e le uova. • Ho impastato rapidamente gli ingredienti con le mani cercando di non scaldare troppo l'impasto. • Ho avvolto in una pellicola e lasciato raffreddare in frigorifero per trenta minuti. • Ho acceso il forno a 180° e ho preparato due teglie ricoperte di carta forno. • Ho infarinato il piano di lavoro e ho steso con il mattarello l'impasto appena tolto dal frigorifero in uno strato dello spessore di 4 mm circa. • Con uno stampo apposito ho tagliato 14 colombine (il mio stampo misura circa 15 centimetri), che ho poi trasferito sulle teglie. • Ho cotto in forno per circa 15 minuti: solo l'orlo deve diventare dorato. • Ho tolto dal forno, ho aspettato due minuti e ho trasferito le colombine sulla gratella fino a completo raffreddamento. • Ho proceduto nello stesso modo fino a esaurimento delle colombine. • Poi ho preparato la ghiaccia reale montando a neve ferma un albume con qualche goccia di limone, usando le fruste elettriche. • Ho incorporato poco alla volta lo zucchero a velo continuando a utilizzare le fruste: ho ottenuto così una glassa piuttosto consistente. • Ho preparato una sac-a-poche con una bocchetta tonda finissima e l'ho riempita con la ghiaccia reale. • Ho decorato le colombine completamente raffreddate e ho lasciato asciugare per almeno tre ore. |
|---|---|

| MAGGIO

Lingue di gatto



| INGREDIENTI | COME HO FATTO |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 200 g di farina 00• 200 g di burro a temperatura ambiente• 200 g di zucchero a velo• 6 albumi• una bustina di vanillina• un pizzico di sale | <ul style="list-style-type: none">• Ho acceso il forno a 220° e ho foderato due placche con la carta forno.• In una ciotola grande ho mischiato il burro e lo zucchero fino a ottenere un composto cremoso.• In un'altra ciotola ho montato a neve gli albumi con un pizzico di sale.• Ho incorporato gli albumi alla crema di burro e zucchero delicatamente, per non smontarli.• Ho aggiunto poco alla volta la farina setacciata con la vanillina.• Ho inserito il composto in una sac-a-poche con la bocchetta liscia e ho spremuto dei bastoncini sulla placca del forno, distanziandoli molto, perché in cottura si allargano parecchio.• Li ho cotti per circa 10 minuti, ma è stato necessario tenerli d'occhio: il bordo deve colorire ma devono rimanere più chiari al centro.• Li ho lasciati raffreddare sulla placca, perché rimangono piuttosto morbidi e potrebbero rompersi nel trasferirli sulla gratella.• Sono deliziosi con una tazza di caffè. |

| GIUGNO

Biscotti morbidi all'olio d'oliva



| INGREDIENTI | COME HO FATTO |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 500 g di farina (io ho usato come al solito la miscela autolievitante per crostate e biscotti del Molino di Vigevano) <ul style="list-style-type: none"> • 250 g di zucchero • la buccia di un limone grattugiata • un bicchiere di olio di oliva (ho usato per misurare un bicchiere di carta non riempito proprio fino all'orlo) <ul style="list-style-type: none"> • 4 uova • un generoso pizzico di sale • marmellata di arance fatta in casa | <ul style="list-style-type: none"> • Ho versato la farina in una ciotola grande. • Ho aggiunto subito l'olio e ho mescolato con le fruste impastatrici (quelle a spirale, non quelle per montare). • Ho aggiunto lo zucchero e la scorza di limone e ho ottenuto una pasta granulosa. <ul style="list-style-type: none"> • Ho aggiunto le uova e l'impasto è diventato più appiccicoso. • Ho messo in frigorifero a consolidare per una mezz'ora. • Intanto ho acceso il forno a 200° e coperto due placche con la carta forno. • Ho tolto l'impasto dal frigorifero e con l'aiuto di un cucchiaino ho prelevato un po' di impasto, lavorandolo poi tra i palmi delle mani fino ad ottenere una pallina grande come una noce. • Ho appoggiato la pallina sulla carta forno e ho premuto un dito al centro, senza andare fino in fondo. Si è formata così una specie di ciambellina con un buco al centro. E' necessario distanziare i biscotti sulla placca del forno perché poi in cottura si allargano e si gonfiano. <ul style="list-style-type: none"> • Alla fine ho messo in ogni cavità dei biscotti mezzo cucchiaino di marmellata. Io ho usato quella che avevo fatta da me: è preferibile utilizzare una marmellata fatta in casa, secondo me, perché ha una consistenza meno gelatinosa e dura di quelle industriali e in cottura non secca e non diventa eccessivamente collosa. • Ho cotto in forno per 15 minuti e poi ho messo a raffreddare sulla gratella. |

| LUGLIO

Maddalene alle mandorle



INGREDIENTI

- 150 g di farina
- 150 g di zucchero
- 125 g di burro morbido
- 50 g di mandorle tritate finemente con la buccia
 - 2 uova grandi
 - 2 cucchiaini di latte
- un cucchiaino di lievito per dolci
- mezza fialetta di aroma di mandorle amare
 - un pizzico di sale

COME HO FATTO

- Con le fruste elettriche ho montato bene le uova con lo zucchero e il sale, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Ho aggiunto, poco per volta, la farina e il lievito setacciati.
 - Ho incorporato il burro morbido e il latte.
 - Infine ho aggiunto le mandorle e l'aroma di mandorle.
- Ho ottenuto un composto liscio che ho fatto raffreddare bene nel frigorifero per un'ora.
- Poi ho acceso il forno a 220° e ho preparato lo stampo di silicone imburrandolo leggermente per sicurezza.
- Ho tolto l'impasto dal frigorifero e aiutandomi con due cucchiaini ho depositato un po' di composto in ogni formina, senza riempirla.
- Ho infornato e ho aspettato che cominciasse a formarsi la caratteristica gobbetta, dovuta allo sbalzo termico.
- Allora ho subito abbassato la temperatura del forno a 180° e ho lasciato cuocere fino a quando l'orlo si è scurito. Se rimangono troppo chiare poi è difficile sformare le maddalene.
 - Ho messo a raffreddare sulla gratella.
- Si servono ad esempio con un tè indiano alle spezie, servito caldo o freddo.

| AGOSTO

Cuor di mela



| INGREDIENTI per la frolla | COME HO FATTO |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 200 g di farina per biscotti del Molino di Vigevano <ul style="list-style-type: none"> • 50 g di maizena • 125 g di burro • 100 g di zucchero • 2 uova medie • un generoso pizzico di sale • scorza d'arancia (io ho usato un cucchiaino della mia buccia d'arancia essiccata) <p>INGREDIENTI per la farcitura</p> <ul style="list-style-type: none"> • una noce di burro salato • due mele Fuji piuttosto piccole • due cucchiaini di zucchero di canna • un cucchiaino di cannella • zucchero a velo per la spolverata finale | <ul style="list-style-type: none"> • In una ciotola grande ho messo la farina, la maizena, lo zucchero, il sale e la buccia d'arancia. • Ho mescolato con un cucchiaino e ho aggiunto il burro tagliato a tocchetti e le uova. • Ho impastato con le mani senza lavorare troppo l'impasto e ho messo in frigorifero per un'ora almeno. • Intanto ho preparato le mele: le ho sbucciate, ho tolto il torsolo e le ho tagliate a tocchetti minuscoli. • In una padella ho fatto sciogliere il burro, ho unito i pezzettini di mela, la cannella e lo zucchero di canna. • Ho mescolato e lasciato stufare piano per circa 10-15 minuti senza aggiungere acqua, fino a quando le mele si sono appena ammorbidite. <ul style="list-style-type: none"> • Ho lasciato raffreddare e poi ho acceso il forno a 180°. • Ho tolto metà dell'impasto dal frigorifero, lasciando il resto al freddo. Questa frolla è molto buona ma l'impasto tende a essere poco consistente, quindi va tenuto il più possibile al freddo, altrimenti diventa eccessivamente appiccicoso e non si riesce a stendere. • Sul piano di lavoro infarinato ho steso l'impasto con un mattarello a uno spessore di circa tre millimetri. Non deve essere troppo spesso perché poi assemblando i biscotti lo spessore aumenta. • Ho ritagliato le mele con lo stampino apposito (ma uno stampino rotondo andrà ugualmente bene!) • Ho intinto un dito nell'acqua che ho tenuto sul piano di lavoro in una tazzina e ho bagnato la superficie di una mela. Ciò serve per "incollare" più facilmente la prima mela di frolla alla seconda. • Ho farcito con un cucchiaino di dadini di mela stufata e ho ricoperto con una seconda mela di frolla, schiacciando leggermente il contorno con le dita per chiudere il fagottino. • Ho trasferito la mela su una teglia ricoperta di carta da forno e ho proseguito fino ad esaurimento dell'impasto. A me ne sono venute due teglie. • Ho infornato e fatto cuocere per circa 20 minuti: i bordi devono dorare leggermente. <ul style="list-style-type: none"> • Ho estratto la teglia dal forno e trasferito i biscotti a raffreddare sulla gratella. • Ho messo poi le mele di frolla su un piatto e ho spolverizzato con lo zucchero a velo. |

| SETTEMBRE

Parole di frolla



INGREDIENTI per i biscotti

- 400 g di farina 0
- 200 g di zucchero
- 200 g di burro freddo a pezzettini
 - un uovo
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- due cucchiaini di scorza di arancia essiccata
 - un generoso pizzico di sale

INGREDIENTI per la decorazione

- cioccolato bianco
- mompariglia (o codette)

COME HO FATTO

- In una ciotola grande ho messo la farina e poi tutti gli altri ingredienti della frolla.
- Ho impastato rapidamente con le mani fino ad ottenere un impasto consistente.
- Ho avvolto la frolla in un pezzo di pellicola trasparente e ho fatto riposare in frigorifero per un'oretta.
- Poi ho acceso il forno a 170° e ho ricoperto due teglie con la carta forno.
- Ho infarinato il piano di lavoro e il mattarello. Ho ripreso la frolla dal frigo ammorbidendola un pezzo per volta con le mani.
- Ho steso allo spessore di 4-5 mm e ho ritagliato con gli stampini a forma di lettere.
- Ho trasferito le lettere di frolla sulle teglie e ho passato in forno per circa 15 minuti (non devono colorire troppo).
 - Ho tolto dal forno e fatto raffreddare sulla gratella, procedendo con altre infornate.
 - Poi ho fatto fondere il cioccolato bianco nel forno a microonde a potenza bassissima e ho spennellato ogni lettera solo nella metà inferiore.
- Ho passato subito le lettere in una ciotolina di mompariglia e messo ad asciugare sulla gratella.

| OTTOBRE

Biscotti scheletrini



| INGREDIENTI per i biscotti | COME HO FATTO |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 200 g di miscela di farine autolievitanti per biscotti del Molino di Vigevano <ul style="list-style-type: none"> • 150 g di burro freddo • 60 g di zucchero • 50 g di nocciole tritate finemente • 20 g di cacao amaro (due cucchiaini rasi) <ul style="list-style-type: none"> • 1/2 cucchiaino di cannella • un uovo • un generoso pizzico di sale <p>INGREDIENTI per la ghiaccia reale</p> <ul style="list-style-type: none"> • un albume d'uovo • 200 g di zucchero a velo • qualche goccia di limone | <ul style="list-style-type: none"> • Ho versato sul piano di lavoro la farina a fontana e ho messo tutti gli ingredienti al centro. • Ho impastato rapidamente con le dita e ho messo l'impasto in frigorifero a raffreddare per un'oretta. • Ho poi acceso il forno a 180° e ho tirato fuori la frolla dal frigorifero. <ul style="list-style-type: none"> • Ho steso con il mattarello a uno spessore di 2-3 millimetri. • Ho preparato due placche con la carta forno. • Ho ritagliato i biscotti con uno stampo a forma di Omino di Pandizzenzero non troppo piccolo (il mio stampino misura 11 cm per 7 cm circa). • Ho cotto in forno per 10 minuti ; attenzione, perché essendo scuri non si vede se bruciano! • Ho fatto raffreddare i biscotti sulla gratella e intanto ho preparato la ghiaccia reale. • In una ciotola di vetro ho montato a neve l'albume con qualche goccia di limone, utilizzando le fruste elettriche. • Ho aggiunto gradatamente lo zucchero a velo usando le fruste finché ho potuto, poi ho continuato con una spatola perché l'impasto diventa via via molto consistente. • Ho costruito una piccola sac a poche con un triangolo di carta forno (sulla rete si trovano i tutorial per farlo) e vi ho versato metà della ghiaccia reale. • Ho chiuso sopra la sac a poche per non far uscire la ghiaccia dall'alto e ho tagliato appena appena la punta, così da ottenere un filo sottile. • Ho "disegnato" i miei biscotti e li ho lasciati asciugare per un paio d'ore su un foglio di carta forno. • Quando la ghiaccia reale si è solidificata è diventata così secca da poter sovrapporre i biscotti senza rovinarli. <ul style="list-style-type: none"> • Si conservano per parecchi giorni in una scatola di latta. |

| NOVEMBRE

Foglie al pistacchio



INGREDIENTI

- 250 g di farina per biscotti del Molino di Vigevano
 - 175 g di burro
 - 70 g di burro
- 50 g di pistacchi di Bronte tritati
 - 1 uovo
- un generoso pizzico di sale
 - una bustina di vanillina
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 3 cucchiaini di zucchero di canna semolato

COME HO FATTO

- In una ciotola grande ho mischiato la farina, lo zucchero, il sale, la vanillina, il lievito e i pistacchi tritati.
- Ho messo al centro l'uovo e il burro tagliato a pezzetti.
- Ho mischiato rapidamente con le dita senza scaldare troppo l'impasto.
- Ho avvolto la pasta frolla nella pellicola e ho messo a consolidare in frigorifero per un'oretta.
- Ho acceso il forno a 180° e ho preparato due teglie ricoprendole con la carta forno.
- Sul piano di lavoro infarinato ho steso la frolla con il mattarello ad uno spessore di circa 5 mm.
- Ho ritagliato i biscottini con gli stampi a forma di foglia d'edera di misura diversa e li ho trasferiti sulle teglie.
- Con la punta del dito ho bagnato di acqua la superficie dei biscotti e ho spolverizzato con lo zucchero di canna semolato.
- Ho infornato per 10-12 minuti, fino a quando l'orlo si è colorito leggermente.
- Ho sfornato e fatto raffreddare i biscotti su una gratella.
 - Ho conservato in una grande scatola di latta.

| DICEMBRE

Piparkakut



| INGREDIENTI | COME HO FATTO |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 600 g di farina bianca <ul style="list-style-type: none"> • 200 g di burro • 200 g di zucchero di canna <ul style="list-style-type: none"> • 1 uovo • 1 dl di sciroppo d'acero • 2 cucchiaini di cannella in polvere • 2 cucchiaini di zenzero in polvere • 1 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere (si possono macinare nel macinacaffè) • 2 cucchiaini di buccia d'arancia grattugiata • 2 cucchiaini di bicarbonato sciolti in un decilitro d'acqua <ul style="list-style-type: none"> • un pizzico di sale | <ul style="list-style-type: none"> • In una pentola ho messo il burro, lo zucchero, lo sciroppo d'acero, le spezie e la buccia d'arancia e l'ho messa su fuoco dolce, mescolando fino a far sciogliere completamente il burro. <ul style="list-style-type: none"> • Ho coperto e messo a raffreddare sul balcone. • Poi ho aggiunto il bicarbonato sciolto in acqua, l'uovo, la farina e il sale. • Ho impastato bene il tutto e lasciato riposare per una notte intera, sempre sul balcone. • Il giorno dopo ho acceso il forno a 175° e foderato due teglie con la carta forno. • Ho steso l'impasto in una sfoglia sottile sul piano di lavoro con il mattarello e ne ho ricavato tante formine diverse: renne, cuoricini, stelle, alberelli, ... <ul style="list-style-type: none"> • Ho infornato per 8-10 minuti. • Ho messo a raffreddare sulla gratella e poi ho conservato in una grande scatola di latta. |

| CHI SONO



Mi chiamo Maddalena Rudello e abito a Meda, in provincia di Monza e Brianza.

Nella vita sono prima di tutto la moglie di Marco e la mamma di Maria e Arianna. Sono anche una maestra di bambini speciali alla scuola primaria, lavoro che mi piace moltissimo e al quale mi dedico da molti anni con entusiasmo.

Fin da piccola provavo a pasticciare in cucina e mi ricordo che all'età di sette anni avrei sicuramente voluto fare la pasticcera, da grande. Poi, come spesso accade, le cose sono andate diversamente; tuttavia questo piccolo desiderio non si è spento ed è diventato ora un piacevole passatempo.

Adesso che le mie figlie sono cresciute e ho più tempo libero mi dedico alla preparazione dei dolci per scaricare lo stress, dividendo la nostra piccola cucina con mio marito Marco, che tuttavia si dedica solo ai piatti salati...