



Winter Cookie Swap



da Comida De Mama

—  —
Trento, 5 dicembre 2012



Ingredienti:

1 kg di farina

300g di olio di semi (buono!)

400g di zucchero

sale

cannella in polvere

400g di vino bianco

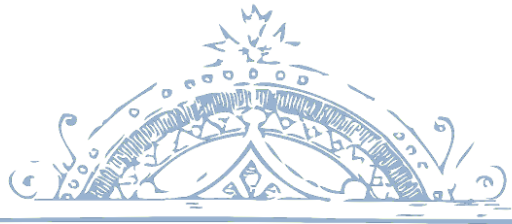
lievita per dolci

Impastare in una ciotola grande la farina con al centro gli ingredienti, si lavora il tutto con una forchetta giusto il tempo necessario per amalgamare. La pasta che si ottiene è solida.

Fare dei cordoncini, tagliarli e piegarli a forma di tarallo.

Appoggiarli sulla carta forno e cuocerli a 190°C per 15-20 minuti e comunque fino a doratura.

Si induriscono raffreddandosi.



*Biscotti al cocca
di Lonzolando*



Ingredienti per 45-50 biscotti:

3 uova medie

250 g di farina di cocca disidratata

2 cucchiaini di fecola (o maizena)

150 g di zucchero semolato

gocce di cioccolato 50 g (facoltative)

Preparazione veloce e si sporca solo una ciotola.

Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere le farine. Mescolare.

Dare ai biscotti la forma desiderata.

All'occorrenza aggiungere le gocce di cioccolato.

Infornare per 15 minuti a 180°.

Vanno bene per celiaci e per gli intolleranti ai latticini e frutta secca.



Ingredienti per circa 50 bastoncini:

130 g burro

scorza grattugiata di un limone

100 g zucchero

150 g farina

50 g mandorle non pelate macinate fini

2 albumi

160 g mandorle sfilettate

zucchero a velo per spolverizzare

Battere il burro ammorbidito con la scorza di limone e lo zucchero fin che è chiaro e spumoso.

Unire la farina e mescolare bene incorporando anche le mandorle macinate e poi mettere in frigo a riposare per 1 ora.

Dopo ricavare circa 50 cilindri appiattirli leggermente e passarli nell'albume leggermente sbattuto e poi passarli nelle mandorle sfilettate. Se l'avete lasciato troppo in frigo ed è diventato duro basta lavorarlo un po' e diventa subito malleabile. Le mandorle vanno usate poche alla volta per non bagnarle troppo.

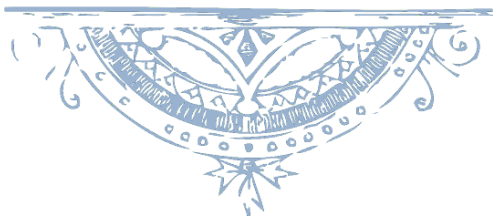
Mettere i cilindri sulla placca e cuocerli in forno caldo 170° per 15-20 minuti o fino a doratura.

Toglietli dal forno e ancora caldi spolverizzarli con zucchero a velo.

*Tratto dal libro "Golosità dolci e salate" del burro Giglia
allegato a Sale&Pepe del dicembre 1995*



Cuori di noci di Federica



Ingredienti per ca. 70 biscotti:

50 g di gherigli di noce

150 g di zucchero

170 g di burro morbido

1 pizzico di sale

1 uovo

280 g di farina

60 g di cioccolato fondente grattugiato

Per il ripieno:

250 g di cioccolato fondente

50 g di zucchero

150 g di panna liquida

Tritare finemente le noci. Battere lo zucchero, il burro e il sale con la frusta elettrica fino a ottenere un composto cremoso, aggiungere l'uovo. Unire la farina, il cioccolato grattugiato e le noci e amalgamare con le mani fino a ottenere un impasto liscio. Avvolgere nella pellicola e riporre in frigo per almeno 4 ore, meglio ancora per tutta la notte. Riscaldare il forno a 200 gradi (180 se ventilato). Dividere l'impasto in diverse porzioni e stenderle mano a mano tra due strati di un sacchetto per surgelatore tagliato sui lati. L'impasto deve avere uno spessore di circa 3 mm. Ritagliare dei biscotti con una formina a piacere. Disponili su una placca da forno rivestita di carta e cuocerli per circa 8-10 minuti finché non saranno belli dorati. Intanto preparare il ripieno: tagliare il cioccolato a pezzetti. Sciogliere lo zucchero in un pentolino e farlo caramellare. Aggiungere la panna (attenzione agli spruzzi) e far cuocere finché il caramello si sarà sciolto. Aggiungere il composto caldo al cioccolato e far sciogliere il tutto finché sarà spalmabile. Farcire i biscotti con la crema di cioccolato e riporli in una scatola di latta.

Fonti: Supplemento della rivista Brigitte, edizione natalizia 2011 e il post <http://fotoefornelli.com/2011/12/cuori-di-noci/> di Alex Panella.



Ingredienti per 12 biscotti:

100 g zucchero semolato

100 g burro

1 uovo

1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia

175 g di farina

175 g di cioccolato in gocce

Portare a crema zucchero e burro.

Rompere le uova in una scodella e sbatterle bene, aggiungere l'essenza di vaniglia e poi mescolare tutto con il burro.

Setacciare la farina e quando tutto è liscio come una crema versarci dentro 100 g di gocce di cioccolato.

Mettere a cucchiaiate l'impasto in una placca imburrata o foderata di carta forno. Schiacciare un po' i biscotti con i rebbi di una forchetta e cospargere con le gocce rimaste.

Infornare a 180° C per 10-15 minuti fino a doratura.

Devono restare abbastanza morbidi all'interno.

Lasciare riposare sulla placca 10 minuti e poi mettere su una gratella per raffreddarsi completamente.

Si conservano 5 giorni in una scatola di latta.



Ingredienti:

125 g di burro morbido

70 g di zucchero

70 g di zucchero di canna

150 g di farina 00

1 cucchiaino di lievito in polvere per dolci

2 uova

70 g di noci

150 g di gocce di cioccolato

una bustina di vanillina

Lavorare il burro con lo zucchero e la vanillina. Unire le uova, la farina, il lievito, le noci tritate e le gocce di cioccolato.

Coprire due placche da forno con della carta appositata e distribuire l'impasto a cucchiariate, tenendo una certa distanza l'una dall'altra.

Mettere la prima teglia in forno a 200° per circa 12/15 minuti, sfornare e cuocere la seconda parte di biscottoni.

Far raffreddare su una gratella.



Margherite di Comida De Mama

Ingredienti per circa 50 margherite, tagliabiscotti diametro 5 cm:

250 g di burro morbido

120 g di zucchero a velo, più altro per spolverare (meglio avere un colino o un setaccio)

la buccia di 1/2 limone grattugiata fine

un pizzico di sale

4 tuorli di uova sode

200 g di fecola di patate

200 g di farina 0 di grano tenero

Passare al setaccio il rosso d'uovo sodo. In un'ampia ciotola raccogliere il burro tagliato a pezzetti, lo zucchero a velo, la buccia di limone e il sale, il rosso d'uovo setacciato, la fecola di patate e la farina. Impastare velocemente fino a ottenere un composto omogeneo.

Formare una palla e riparla in frigorifero per qualche decina di minuti per farla raffreddare.

Su un piano infarinato stendere la pasta con un mattarello. La pasta sarà alta 1 cm e da questa ritagliare con un coppapasta a bordi smerlati o con uno stampino per biscotti, delle margherite di diametro di 5 cm.

Disporre i biscotti ben distanziati gli uni dagli altri su una placca da forno rivestita di carta forno. Con il dito formare un avvallamento nel centro di ogni margherita.

A forno già caldo cuocere i biscotti per circa 8-10 minuti a 200°C.

Temperatura e tempi di cottura variano sempre a seconda del tipo di forno.

Lasciare raffreddare le margherite sulla teglia e spolverizzare con zucchero a velo.

Questa ricetta è tratta dal "Libri degli amici di Cucinait".



Per il biscotto:

200 g di farina

300 g di maizena (amido di mais)

1/2 cucchiaino di bicarbonato

2 cucchiaini lievito per dolci

200 g di burro

150 g di zucchero

3 tuorli

1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata

una bustina di vanillina

Cognac o rum

Arequipe e cocco grattugiato

Preparare i biscotti:

Mischiare la maizena, la farina, il bicarbonato e il lievito.

Sbattere il burro a temperatura ambiente con lo zucchero, aggiungere i tuorli uno alla volta e poi il rum; aggiungere gli ingredienti secchi, la vanillina, la buccia di limone e mischiare bene.

Impastare bene senza lavorare troppa, stendere a più o meno 1/2cm

Tagliare dei cerchi non troppo grandi (io ho usato una tazzina per crearli) e disporli su carta forno.

Infornare a 180 gradi per 15 minuti circa. Lasciare raffreddare.

Farcire con l'arequipe, accoppiando due biscotti alla volta.

Passare l'arequipe anche sul bordo e decorare con il cocco (io questo non l'ho fatto...)

Per l'Arequipe:

Mettere in una pentola piena di acqua la lattina di latte condensato. Coprire interamente la lattina con acqua. Lasciare cuocere per 30 min. Aspettare che si raffreddi ed è pronto un fantastico arequipe.



Ingredienti per 90 biscotti diametro 5 cm:

500 g farina

250 g zucchero vanigliato

250 g burro

3 tuorli d'uovo

1 uovo intera

1 buccia di limone grattugiata

Per unire i biscotti:

qualche cucchiaino di confettura di frutta a piacere

Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero per due ore.

Preriscaldare il forno a 180°C.

Su una spianatoia infarinata stendere una parte dell'impasto con il matterello ottenendo una sfoglia di 4-5 mm.

Tagliare i biscotti con gli appositi taglia biscotti.

Cuocere i biscotti per 7-8 minuti a 180°C controllando che non si brucino.

Lasciare raffreddare e poi unire tra loro i biscotti con pochissima confettura.



*I Pabassinos
a modo nostro
di Per Scherzo
e Per Caso*

Dosi per una quantità utile a tre giorni di colazioni per due studentesse ed ex studentesse golose:

250 g farina

100 g burro

100 g zucchero

2 uova

1/2 bustina lievito

un goccio latte (per rendere il tutto comodo da impastare)

la buccia grattugiata di un limone

noci - mandorle - uva passa a piacere

Fare la fontana di farina e zucchero sulla spianatoia, al centro mettere il burro a temperatura ambiente le due uova e la buccia grattugiata del limone.

Iniziare a impastare con le mani e quando comincia a prendere forma il tutto aggiungere il lievito e insieme mandorle, noci e uva passa. Potrà essere necessario aggiungere un goccio di latte (quello nell'elenco degli ingredienti) per rendere il tutto più morbido oppure no, dipende dalla grandezza delle uova e dal burro, consiglio solo di non esagerare con il latte, per aggiungere c'è sempre tempo!

Quando il tutto si è amalgamato, fare una palla e metterla a raffreddare in frigo per una mezz'ora, avvolta nella carta da forno o nella pellicola trasparente.

Preriscaldare il forno a 180°/190° - dipende dal vostro forno, come sempre in questi casi - e preparare sulla placca del forno un foglio di carta (da forno).

Tirare fuori la pasta dal frigo e stenderla sulla spianatoia in una sfoglia alta un centimetro circa, a questo punto diventa obbligatorio munirsi di tutte le formine più strane e assurde che avete (tutti ne hanno di inconfessabili) e cominciate a tagliare i vostri biscotti. Per dire noi si usa e si è usato nel

corso dei tempi orsacchiotti, ippopotami, giraffe, maiali e chi più ne ha più ne metta.

Posizionateli sulla carta da forno e infilateli nel forno ad un'altezza media (né troppo in basso né troppo in alto), per 15 minuti circa, comunque fino a quando non sono dorati.

Quando sono pronti, infornate la seconda teglia e così via.

Si conservano anche per una settimana (sempre che durino) in una scatola di latta o in un contenitore chiuso.



