



Ricettine... a prova di bimbi



di Riccardo Facchini
Definisce la sua
"una cucina del ricordo",
che dev'essere colorata,
istintiva e calda. Tiene corsi
di cucina e il suo sito
è www.riccardofacchini.it.

*Dolci/ Monoporzioni

Zucche e fantasmini lollipop

"Questi deliziosi dolcetti sono perfetti per la serata di Halloween.
Realizzateli con i vostri bambini: vedrete, si divertiranno un sacco!"

120
minuti



Spesa
a porzione
0,70
euro

* facile

Ingredienti per 8 bambini

Per la pasta frolla

- 500 g di **farina 00**
- 300 g di **burro**
- 200 g di **zucchero a velo**
- 80 g di **tuorli**
- Una **bacca di vaniglia**
- 2 g di **sale**
- La scorza di un **limone**

Per decorare

- **Zucchero di canna** q.b.
- 100 g di **caramelle dure rosse**
- 100 g di **caramelle dure verdi**
- **Zucchero a velo** q.b.

Cosa ci serve

Mattarello, spianatoia, teglia
forno, carta forno, formine
taglia biscotti, robot da
cucina, pennello da cucina,
coppapasta tondo piccolo,
stecchi di legno

670 calorie per porzione



Le merende ←



1

Iniziamo con la pasta frolla

A mano o nella planetaria, lavoriamo rapidamente il **burro** con lo **zucchero a velo**. Incorporiamo i **tuorli** e gli **aromi**, un pizzico di **sale**, poi aggiungiamo la **farina**.



2

Il riposo non deve mai mancare

Trasferiamo l'impasto sulla spianatoia e, molto velocemente, formiamo una palla, avvolgiamola nella pellicola e facciamola riposare in frigorifero per 30 minuti circa.



3

Biscottini super-precisi

In un frullatore, polverizziamo le **caramelle**. Stendiamo la frolla a uno spessore di cinque millimetri, possibilmente usando un mattarello ad altezza regolabile, così da avere una cottura uniforme.



4

Ecco i lecca lecca

Coppiamo i biscotti con gli stampini e disponiamoli in una teglia con un foglio di carta da forno. Con il coppapasta tondo, ricaviamo al centro di ciascun biscotto delle finestrelle. Infilziamo ciascun biscotto con uno stecco di legno.



5

Superficie dorata

Pennelliamo i biscotti con acqua e spolverizziamoli con **zucchero di canna**. Riempiamo i fori con abbondante polvere di caramelle e inforniamo a 160 gradi per 20 minuti. Quando la polvere sarà sciolta, sforniamo, lasciamo raffreddare e, a piacimento, decoriamo con **zucchero a velo**.

Nella borsa della spesa
TERRIBILMENTE BUONI!



Per dolcetti a forma di gatto, pipistrello, fantasma e zucca, Guardini ha pensato a questi allegri tagliabiscotti per Halloween, tutti riuniti in un'unica confezione. Inoltre, per tirare la sfoglia a uno spessore uniforme, possiamo utilizzare il mattarello regolabile.

Guardini, taglia biscotti Halloween, Prezzo: 7,90 euro

Mattarello regolabile, Prezzo: 6,90 euro
www.guardini.com



I segreti di Riccardo Facchini
Biscottini perfetti

- ✓ Le **caramelle** sono perfette per ottenere le finestrelle trasparenti: questo accade perché contengono glucosio e isomalto. Ricordiamocene durante le ricorrenze, quando realizzeremo biscottini a tema per Natale o Pasqua.
- ✓ **Non cuociamo i biscottini a più di 160 gradi**, temperatura oltre la quale l'isomalto contenuto nelle caramelle brucia.

- ✓ Nella nostra pasta frolla ho usato lo **zucchero a velo** perché la rende molto raffinata e friabile.
- ✓ Lo **zucchero di canna semolato** caramella a una temperatura più elevata rispetto allo zucchero bianco: questo ci servirà a dare struttura ai nostri biscottini.
- ✓ Per far sì che le forme che abbiamo realizzato non si disfino in cottura, è necessario **lavorare la pasta frolla molto velocemente**.
- ✓ Prima di infornarli, **bagniamo gli stecchi di legno**, così in cottura non bruceranno.

