



**Ricettine...
a prova di bimbi**

*** Dolci / Monoporzioni**

**Zucche e fantasmini
lollipop**

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.

**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

La Prova del Cuoco

A woman in an orange shirt and a child in a black cape and hat are shown in a kitchen setting, working together on the dessert preparation. A small logo for 'La Prova del Cuoco' is visible in the top right corner of the photo frame.

The final product is a batch of Halloween-themed lollipop cookies. They are shaped like jack-o'-lantern faces and bat wings. Some are decorated with red and green candies. They are presented in a black, cauldron-shaped container.



Le merende ←

Iniziamo con la pasta frolla

1

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**.

Il riposo non deve mai mancare

2

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

Biscottini super-precisi

3

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.

Ecco i lecca lecca

4

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.

Superficie dorata

5

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**.

**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.

Nella borsa della spesa

TERRIBILMENTE BUONI!!

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

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

Mattarello regolabile, Prezzo: 8,90 euro

www.guardini.com