

*Spietant
Gesù
Bambin*





*Il “Centro per le Tradizioni” in questo Natale 2020
vi propone una serie di ricette golose
che vi consigliamo di provare e degustare durante le feste
nell’attesa della fine della pandemia,
con l’auspicio di rivederci tutti presto.*

Buon Natale!





a globalizzazione e la attuale vita frenetica hanno avuto riflessi anche sulle feste sulle abitudini alimentari ad esse legate, in un difficile equilibrio tra tradizione e innovazione e ciò ha portato sia alla perdita delle regole dell'antico calendario alimentare nel quale i Santi e le loro festività marcavano l'identità culturale e le tradizioni alimentari sia ad una rivisitazione di questi momenti della vita di una comunità. La festività che ha più resistito nel tempo è quella del Natale che riesce a mantenere il calore della tradizione e dell'intimità familiare.

A Gorizia, durante la fiera di Sant'Andrea cade la festività di San Nicolò e per tradizione inizia il periodo natalizio.

Una volta c'era la diffusa consuetudine che gli scolari non andassero a scuola, infatti si diceva

*San Nicolò de Bari
La festa dei scolari
Sel maestro no fa festa
Ghe taieremo la testa*

Nell'iconografia popolare San Nicola è sempre rappresentato con i paramenti da vescovo, mitra e con il diavoletto, il *krampus* austriaco e della val del Fella che a San Rocco veniva chiamato *cialciàut*, che va alla ricerca dei bambini cattivi. A San Nicolò gli offellieri goriziani o *scalettièrs*, cioè le pasticcerie di un tempo, incominciavano a preparare i *crakens nostrans*, con ripieno di marmellata di pesche e *crakens indians*, cioè due calottine di pandispagna ripiene di crema ed esternamente spalmate di cioccolato. In città erano molto diffusi i pani decorati, speciali tipi di panpepato strettamente "imparentati" con i *Lebkuchen* tedeschi, i cosiddetti *Gebildbrote*, focacce di pan dolce leggermente speziato con sopra l'effigie del Santo di carta colorata o decorati a ghiaccia. Nelle vetrine delle pasticcerie c'erano anche i *marrons glace*, i meloni canditi interi e i marzapani a quadretti bianchi e marrone o color crema con canditi o di noci che profumano di vaniglia. La tradizione di San Nicolò è tipica anche della Slavia friulana e *Svet' Miklavž* portava biscotti: se il cielo al tramonto era di un vivo color rosso si diceva che il San Nicolò aveva infornato i biscotti (*Sveti Miklavž 'je dal piškote v peč*). Con San Nicolò si può far iniziare il periodo delle festività natalizie che si concluderà con l'Epifania. Durante il mese di dicembre la durata del giorno si allunga ad incominciare dal 13 del mese, Santa Lucia

*Di santa Lùssia fin Nedàl
Cres il dì un pit di gial
Di Nedàl fin a l'an gnov,
Cres il dì un pas di lov
Da l'an gnov fin la Pifania
Cres 'na pissula mincioneria*

(Da Santa Lucia fino a Natale il giorno cresce di un piede di gallo, da Natale a Capodanno cresce di un passo di lupo e da capodanno all'epifania come una piccola stupidaggine).



Si dice anche *a Nadal un pit di gjal a l'epifanie un pit di strie* (a Natale - il giorno si allunga di - un piede di gallo, all'Epifania un piede di strega).

Se San Nicolò è vivo nelle aree di influenza asburgica, Santa Lucia, il 13 dicembre, è celebrata nel Friuli e nelle aree che erano sotto il dominio veneziano, ed entrambi portano ai bambini piccoli dolci, mandarini e frutta secca.

Di origine mitteleuropea sono i diavoletti e gli spazzacamini neri che erano realizzati con prugne secche grinzose infilate in bastoncini di legno con un bianco berretto di carta ed una scaletta, *Zwetschenkrampus* e *Kletzenkrampus* (se fatti con pere secche).

Il Natale nelle tradizioni mitteleuropee ha un profumo non solo di aghi di pino, ma soprattutto di chiodi di garofano, cannella, cardamomo, zenzero, anice stellato, vaniglia, bucce di arance e mandarini. Profumi, aromi e sapori non sono soltanto un supporto per la preparazione dei cibi, ma anche un'evocazione che suscita ricordi e diviene cibo dell'anima, in modo particolare quando il cibo e soprattutto la cucina mantengono una identità e rivelano inconsci personali e collettivi particolarmente familiari. L'aroma e la memoria sono strettamente legate e un odore può improvvisamente evocare un momento dimenticato da lungo tempo. Anche le spezie quindi possono avere un ruolo culturale nell'identificare le tradizioni e questo è particolarmente vero a Natale. Tra tutti i cibi, i dolci evocano suggestivi ricordi, perché legati a feste e a particolari momenti della vita. Tralasciando i moderni ed ottimi panettoni e pandori, tra i dolci attuali locali presenti sulle tavole natalizie mitteleuropee il posto d'onore è occupato dalla tipica *putizza* o *gubana* di pasta lievitata ripiena di frutta secca. Tra gli altri dolci possiamo ricordare non solo il mandorlato e le barrette di marzapane, ma anche il *cuguluf* al lievito ed i soffici *buchteln*. Nelle famiglie durante la prima settimana di Avvento si infornano i biscotti natalizi dagli ingredienti speziati e profumati. Qualche famiglia arriva a produrne anche decine di varietà diverse, e questi sono anche carini da vedere perché ottenuti con tagliapasta di svariate fogge, anche di simpatici omini o stelle di frolla da appendere all'albero di Natale insieme a mandarini infiocchettati. Classici del periodo sono le mezzelune di mandorle e vaniglia, i cosiddetti *Vanillekipferln* o *curabiè* triestini, gli occhi di bue o *Spitzbuben*, gli Ussari sempre con marmellata, i *Nussmakaronen* alle nocciole, ma anche i panpepati speziati, i *Lebkuchen* o *Pfefferkuche*, preparati con marzapane, miele e spezie, ricoperti di cioccolato o decorati con glasse colorate a raffigurare San Nicolò con la mitra. Questi dolciumi emanano intensi profumi e man mano che vengono prodotti sono riposti su carta oleata in scatole di latta per conservarli fino alla settimana di Natale, quando verranno appesi all'albero o disposti ordinatamente su vassoi profumeranno la tavola natalizia.



Biscotti dell'Avvento e di Natale

*Le ricette sono state raccolte da ricettari privati familiari,
da diversi siti e blog di cucina, tra cui coquinaria.it.
Dove possibile è indicato il nome della fonte.*

ALBERELLI DI NATALE di Mariella

200 g farina, 100 g di burro, 100 g zucchero di canna, 2 tuorli, scorza di limone, 50 g mandorle macinate, 1 bustina di lievito per dolci, zucchero a velo, succo di limone, confettini di zucchero. Montate il burro con lo zucchero di canna, unite i tuorli e la scorza grattugiata di un limone. Incorporare le mandorle macinate, e la farina setacciata con il lievito. Avvolgete l'impasto nella pellicola e mettete in frigo per mezz'ora. Stendete ad uno spessore di circa 3 mm, ritagliate con uno stampo a forma di alberello di Natale e cuocete in forno a 180° per circa 15'. Mescolate 150 gr di zucchero a velo con due cucchiaini di succo di limone, spalmate sui biscottini appena sformati e distribuite dei confettini di zucchero colorati o tutti d'argento o d'oro. Sono belli lasciati bianchi, ma se alla glassa aggiungete del colorante per dolci verde, l'effetto sarà molto allegro.



BACI AL CAFFÈ (MOKKABUSSERL)

250 g burro a temperatura ambiente, 180 g zucchero, 1 bustina di vanillina, 2 uova, 200 g farina, 120 g nocciole tritate, 4 cucchiaini di caffè solubile in polvere. Per la glassa: 200 g zucchero a velo, 4 cucchiaini di caffè forte caldo. Per decorare: 50 chicchi di caffè (anche quelli di cioccolato al caffè). Montate insieme burro, zucchero e vanillina. Unite e impastate bene bene i restanti ingredienti. Riscaldare il forno a 180°. Con l'aiuto di 2 cucchiaini bagnati, formate tante palline che disporrete ben distanziate sulla placca. Infornate e cuocere per circa 15'. Mescolate lo zucchero a velo con il caffè, fino ad ottenere una glassa molto densa. Spalmatela sui baci ancora caldi e decorateli con un chicco di caffè. Fate asciugare bene (a piacere si possono sostituire le nocciole con mandorle e fare una copertura al cioccolato).

BISCOTTI DI FROLLA RIPIENI di Rosa

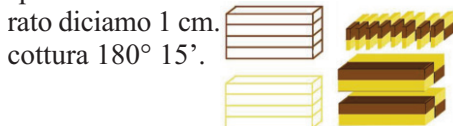
500 g farina, 250 g burro, 100 g zucchero 2 cucchiaini lievito, 1 bicchierino marsala/anice, 5 tuorli, buccia grattugiata di limone. Sfarinare burro farina, impastare poi con tutti gli ingredienti. Dopo un riposo, stendere a 2.3 mm e cappare cerchi da 10 cm. Riempire con marmellata di amarene, lamponi, ripieno di gubana o di strudel,

chiudere a mezzaluna e sigillare il bordo con la forchetta. Dorare in forno medio e servire spolverizzati di zucchero a velo.

BISCOTTI SCACCHIERA di Irene Quarato

375 g farina 00, 70 g fecola di patate, 125 g di zucchero a velo, 250 di burro, 10 g di cacao.

Si impasta il tutto, tranne il cacao. Si divide la pasta in due e ad una si unisce il cacao. Far riposare per 30'. Si stendono gli impasti con uno spessore di circa 1 cm in rettangoli il più possibile regolari ed uguali per i due impasti diciamo 4 cm x 20 x 1 di spessore. Si tagliano delle barrette di cm 1x20 spessore 1 cm. Si spennellano di albume e si alternano una barretta bianca con una nera poi sopra una nera e una bianca si ottiene un parallelepipedo di cm 2x2x20. Si pressa un po', si taglia come un salame a spessore desiderato diciamo 1 cm.



cottura 180° 15'.



BACI DI DAMA ALLE NOCCIOLE di Graziana

250 g di farina 00, 250 g nocciole tostate tritate fini, 1 tuorlo piccolo, 200 g zucchero, 250 g burro, essenza di vanillina, cioccolato fondente.

Impastate burro, zucchero, vanillina e 1 pizzico di sale e poi unite il tuorlo e la farina. Lavorate velocemente come una frolla, formate un panetto e mettete in frigo per 6 ore minimo. Formate delle palline piccole e mettetele sulla placca del forno, non attaccate perché in cottura si allargano, schiacciatele un po' formando dei dischetti. Mettere la placca in frigo per 1 ora, infornare a 140° per 25'. Sciogliere il cioccolato a 40°, mettete un cucchiaino sopra ogni biscotto e uniteli due a due.

BISCOTTI AI FIOCCHI D'AVENA

65 g burro, 125 g zucchero, 1-2 uova, succo di limone, 50 g farina, 250 g fiocchi di avena, 1 bustina lievito. Montate insieme burro, zucchero e uova e unite poi il resto degli ingredienti. Con 2 cucchiaini formare delle palline, quindi cuocere a 160° per 10'-15'.

BISCOTTINI AI FIOCCHI D'AVENA E DATTERI

Veloci da fare e si conservano a lungo – dosi per 20-25 biscotti.

65 g burro, 125 g fiocchi d'avena, 125 gr datteri (pesati con il nocciolo), 1 uovo, 50 g zucchero. Fondete il burro in una padella antiaderente e rosolate brevemente i fiocchi d'avena; tritate i datteri denocciolati; mescolate insieme tutti gli ingredienti. Disponete l'impasto a mucchietti sulla piastra del forno imburrrata o foderata con carta da forno e cuocete a 175° per 15 – 20 min.



BISCOTTI AL CIOCCOLATO di Adriana

100 g cioccolato a pezzettini, 45 g burro, 55 g zucchero a velo, un pizzico di sale, 2 uova piccole, 100 g farina mescolata con mezzo cucchiaino di lievito per dolci. Si fanno sciogliere il cioccolato con il burro, si aggiunge lo zucchero a velo e si mescola con le fruste aggiungendo un uovo alla volta e poi la farina. Si fa riposare in frigo o fuori per 2 ore, si prendono delle cucchiainate di impasto, si dà la forma della pallina velocemente e si passa nello zucchero a velo. Si fanno cuocere a 160° C per 15 minuti.



BISCOTTI CROCCANTI (KNUSPERLI) c.a. 80 biscotti

125 g burro, 250 g zucchero, 2 bustine vanillina, 2 uova, 500 g farina, ½ pacchetto lievito, 1 pizzico di sale. Montate burro, zucchero e uova, quindi aggiungete gli altri ingredienti. Lavorate la pasta delicatamente, quindi spianatela, decorata con stampini per biscotti (di quelli che ritagliano e lasciano un'impronta/immagine). Se non avete questi stampini potete usare una grattugia, premendola leggermente sulla pasta, quindi ritagliare forme a piacere. Infornate a 180° e cuocere fino ad ottenere una superficie dorata.

BISCOTTI DI NATALE ALLE MANDORLE

500 g farina 00, 250 g burro, 170 g zucchero semolato, 32 mandorle sbucciate, 2 uova intere e 1 tuorlo, 1 bustina vanillina, 1 cucchiaino di lievito per dolci, sale. Per decorare: glassa di zucchero, cioccolato fondente, confettini, granella, canditi. Frullate lo zucchero con le mandorle. Fate la fontana con la farina e mettete al centro la polvere di mandorle, il lievito, la vanillina e un pizzico di sale; impastate velocemente con il burro morbido a pezzetti e le uova, raccogliete a palla e fate riposare per mezz'ora. Quindi stendete la pasta a 4 mm di altezza e con un coltellino ritagliate in forme diverse: omini e donnine, pupazzi di neve, animali, abeti, palle di Natale. Cuocete sulla placca coperta con carta da forno a 190° per 12'. Toglieteli dalla placca, fateli raffreddare e usando un cornetto di carta e gli ingredienti da decorazione, decorate con fantasia e buon gusto. Si può praticare un foro nella parte alta, prima di farli cuocere, per poi usarli per decorare l'albero di Natale.

BISCOTTI AL MIELE DA APPENDERE di Alda

200 g burro, 500 g miele (possibilmente aromatico, ideale quello di castagno), 250g zucchero, 3 cucchiaini di spezie in polvere (cannella, chiodi di garofano, anice, (poca) noce moscata), 1 bustina di lievito tipo pane degli angeli, 15 g cacao, 1200 g di farina, 2 uova.

Mettere in una pentolina il cacao e lo zucchero setacciati insieme; il miele, gli aromi e il burro a pezzetti; fare fondere insieme a fuoco basso, amalgamare e far raffreddare a temperatura ambiente (non deve indurire). Mescolare la farina e il lievito in una terrina capace, fare il pozzo nel centro, battere leggermente le due uova, metterle



nel pozzo, mescolarle con un po' di farina e aggiungere il composto di miele tutto in una volta; con il cucchiaino di legno o le fruste a gancio amalgamarlo con la farina, poi continuare ad impastare con le mani o nel robot da cucina. Quando la pasta è ben liscia, metterla in una terrina, coprire con pellicola trasparente e fare riposare una notte o mezza giornata. Stendere la pasta non troppo sottile e ritagliare le forme volute, eventualmente ritagliando il buco per il nastro per appendere (si può usare un levatorisoli, il buco dev'essere grande, perché in cottura si restringe!). Cuocere a forno moderato, non lasciarli brunire. Questi biscotti sono migliori dopo qualche giorno. La decorazione classica si fa con mandorle e mezze ciliegie candite, messe prima della cottura; le mandorle (pelate) sono anche un buon indicatore per la cottura: devono restare chiare. Altra decorazione molto in uso, glassa bianca densa e zuccherini colorati. Un tempo su questi biscotti venivano applicate delle figurine di carta che i bambini collezionavano (i biscotti erano regalati, secondo le zone, il giorno di San Nicola o a Natale).

BISCOTTI LEGGERI delle gemelle Simili

500 g farina 00, 150 g zucchero, 100 g burro a temperatura ambiente, 15 g bicarbonato d'ammonio (ammoniaca), 2 uova, 1 tuorlo, 2 cucchiaini di latte, un pizzico di sale, chiara d'uovo-zucchero. Fare la fontana, mettere al centro lo zucchero, le uova, il tuorlo ed il burro, amalgamare e poi unire ammoniaca stemperata nel latte e un pizzico di sale. Tirare delle sfoglie quadrate o rettangolari di circa 3 mm. Pennellate con la chiara e spolverate con un poco di zucchero. Tagliate a quadrati non troppo grandi. Cuocete in forno a 180° per 15'-20'. È meglio cuocerli sulla carta forno.

BRÛT MA BUN di Adriana

Sono dei dolcetti tipicamente piemontesi - brutti ma buoni-

400 g nocciole del Piemonte tostate, 400 g di zucchero, 150 g di albume.

Montare gli albumi a neve. Tritare grossolanamente le nocciole insieme con lo zucchero, in modo che alcune di esse rimangano solo spezzettate. Incorporare con cura le nocciole tritate con lo zucchero mescolando delicatamente in modo da non smontare gli albumi. Versare il composto in una pentola e farlo riscaldare a fiamma bassissima sempre mescolando delicatamente con un cucchiaino di legno. Ritirare dal fuoco quando il composto avrà assunto un colore ambrato e tenderà a formare una leggera patina sul fondo. Lasciar raffreddare e poi fare dei mucchietti di impasto con un cucchiaino sulla carta forno. Far cuocere a 165°C per circa 30 minuti fino quando assaggiandone uno in mezzo è bello secco. Far raffreddare su una gratella.





CANTUCCI di Rossanina

400 g farina, 250 g di zucchero, 150 g mandorle non sbucciate leggermente tostate, 3 uova + 3 tuorli, una bustina di lievito per dolci, scorza grattugiata di un'arancia, un pizzico di sale.

Montare bene 2 uova e i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina, il lievito, la scorza di arancia e il sale. Aggiungere le mandole. Fare dei filoncini larghi 2 dita e alti un dito. Metterli su una teglia imburrata e infarinata, ben distanziati, spennellateli con uovo sbattuto (spennellandolo anche nei lati), cuoceteli in forno a 170°C per circa 15'. Toglieteli dal forno e tagliateli di traverso. Rimetterli in forno per una decina di minuti.

CANTUCCI DATTERI CIOCCOLATO E

CANNELLA di Giuliana

2 uova grandi, 230 g zucchero semolato, 300 g farina 00, 100 g datteri snocciolati, 70 g cioccolato fondente, 1 cucchiaino abbondante di cannella, 30 ml latte, 1 cucchiaino raso di ammoniaca per dolci, 8 g lievito, poco zucchero a velo.

Scaldare il forno a 170°. Ridurre in piccoli pezzi il cioccolato e i datteri denocciolati. Montare con fruste le uova con lo zucchero finché son gonfie e l'impasto, sollevandolo e ricadendo, scrive.... Con un cucchiaino di legno, incorporare la farina setacciata insieme al lievito e alla cannella. Diluire l'ammoniaca per dolci con il latte e unire anche questo al composto. Unire i pezzetti di cioccolato e di datteri, amalgamare bene. Preparare una teglia con carta da forno. Dato che l'impasto è molto morbido, spargere un po' di zucchero a velo su un foglio di alluminio, con le mani prelevare un po' di impasto e rotolarlo nello zucchero dandogli la forma di un salamotto. Metterlo nella teglia schiacciandolo un po' in modo da dargli la forma dei cantucci. Procedere fino ad esaurimento (si produrranno 4 salamotti). Tenerli discosti perché si allargano molto per effetto dell'ammoniaca. Cuocere per 10', togliere dal forno e far riposare 10'. Abbassare il forno a 150°, tagliare i salamotti obliqui con un coltello, rimetterli in teglia e infornare nuovamente per altri 5 minuti. Mentre si cuociono si sentirà l'odore dell'ammoniaca: niente paura, una volta freddi e risposati sparirà senza lasciare traccia.



CASSETTA DI PANPEPATO di Alda (Ricetta dell'impasto Lebkuchen di Alda)

Per realizzare la casetta, bisogna innanzitutto realizzare un modello 'grandezza natura' in cartone: quattro pareti e le due falde del tetto, senza porte e finestre. Si stende la pasta, spessore mezzo cm, si appoggia ogni forma in cartone sulla pasta e si ritagliano le forme volute. Se avanza pasta, si ritagliano biscotti da appendere. Cottura: 180° - 200° per 15': non deve biscottare. Quando il biscotto è ancora caldo, si appoggia nuovamente la forma in cartone e si rifilano i contorni: questo è importante,



perché in cottura la pasta si deforma e sarebbe troppo difficile montare la casetta. Questo è anche il momento di ritagliare porte e finestre. Per l'effetto 'tronchi' della foto, invece di stendere la pasta si fanno dei rotolini sottili come un grissino disponendoli distanziati tra loro perché in cottura crescono, si ritaglia la forma come sopra prima di infornare e si rifila ogni pezzo dopo la cottura. Per montare la casetta ci si può aiutare con stuzzicadenti strategicamente disposti; il 'collante' è la solita glassa a base di zucchero a velo, ben densa. La stessa glassa serve per 'incollare' le decorazioni e simulare la neve sul tetto. L'esperienza insegna che è meglio decorare il tetto prima del montaggio, perché sullo spiovente le decorazioni scivolano sulla glassa fresca, scorrendo verso il basso; meglio decorare in orizzontale, lasciare asciugare e poi montare; nascondere con la glassa



i raccordi. Importante è fare con calma: si può benissimo realizzare le parti e poi decorarle giorni dopo. È un biscotto che si conserva a lungo, nella solita scatola di latta. Le componenti possono essere fatte già ora, per il montaggio meglio attendere la vigilia, è una costruzione un po' traballante, a farla con troppo anticipo si rischia il crollo...

CHIFFELETTI DI CANSADO (VANILLE-KIPFERL)

280 g Farina, 210 g Burro, 100 g mandorle o noci tritate finemente, 50 grammi di zucchero, zucchero a velo vanigliato. Mescolare tutti gli ingredienti e lasciar riposare l'impasto un'ora in frigo avvolto in un foglio di plastica. Fare delle lunette e cuocere 10-12 minuti in forno preriscaldato a 170 gradi disposte su carta da forno. Aspettare che si raffreddino prima di maneggiarle. Cospargere zucchero a velo vanigliato. Mettere in una scatola di latta e consumare dopo almeno una settimana (sempre che ci si riesca!).

CHOCOLATE CRINKLES COOKIES di Graziana (per 35 biscotti)

56 g burro, 230 g cioccolato fondente, 100 g zucchero, 2 uova, 2 cucchiaini estratto puro di vaniglia, 195 g farina, 1 cucchiaino lievito per dolci, 1 pizzico di sale, 110 g zucchero a velo.

Tagliate il cioccolato a pezzettoni e fatelo fondere a bagnomaria assieme al burro. Togliete dal fuoco e fate raffreddare. In una ciotola capiente, battete molto bene con le fruste elettriche le uova con lo zucchero. Aggiungete la vaniglia e il cioccolato fuso, ormai a temperatura ambiente. Lavorate fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere la farina setacciata con il lievito e un pizzico di sale. Lavorate fino a che la farina sarà perfettamente incorporata. Coprite la ciotola con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per un paio d'ore (ma anche per tutta la notte). Scaldate il forno a 160°. Foderate una teglia con carta da forno. Setacciate lo zucchero a velo facendolo ricadere in un piatto capiente. Formate con il composto delle palline di



2,5 cm di diametro e fatele rotolare nello zucchero a velo fino a ricoprire perfettamente tutta la superficie. Disponete le palline, ben distanziate fra loro (almeno 5 cm), sulla teglia e cuocete per 8-9 minuti, o finché la superficie sarà asciutta, si evidenzieranno delle evidenti spaccature, ma il centro risulterà ancora tenero. Non cuocete troppo i biscotti altrimenti risulteranno troppo secchi. Fate raffreddare i biscotti su una gratella prima di servirli. Ma sono ottimi anche se mangiati ancora caldi!

CIALDINE ALL'ANICE (ANISBOGEN) di MarinaB

4 uova intere, 200 g zucchero, 200 g farina 00, scorzetta di limone grattugiata, semi di anice, presa di sale.

Montare bene con le fruste le uova intere con lo zucchero. Aggiungere la farina, la presa di sale e la scorza di limone grattugiata. Versare l'impasto in un sac-à-poche e fare dei piccoli mucchietti su carta forno (distanziati, si allargano). Spolverare ogni mucchietto con qualche seme di anice. Infornare a 220 gradi per pochi minuti fino a quando iniziano a scurirsi sui bordi sfornare. Immediatamente, con l'aiuto di una spatola, prelevare i biscotti (che saranno piatti come le lingue di gatto) e disporli su un manico di legno o matterello, affinché asciugando prendano la forma tonda.

CUORICINI DA APPENDERE (c.a. 30 pezzi)

120 g burro, 120 g zucchero a velo, 1 uovo, 1 cucchiaino di Gran Marnier, 150 g farina, 20 g cacao, 30 g amido di mais, 1/4 cucchiaino di lievito. Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Setacciate insieme la farina, il cacao, l'amido di mais e il lievito. Imburrate una teglia e preriscaldate il forno a 170°. Mettete il burro e lo zucchero al velo in una terrina e lavorateli con una frusta elettrica fino ad ottenere una crema vaporosa. Unitevi l'uovo sbattuto, poco alla volta e aromatizzate con il Grand Marnier. Aggiungete le polveri setacciate e mescolate con una spatola di gomma. Mettete la pasta in una sacca da pasticciare con beccuccio liscio da 1 cm, quindi spremetela nella teglia formando dei cuoricini della larghezza di 4,5 cm. Metteteli a riposare in frigorifero per circa 30 minuti. Infornate a 170° e lasciate cuocere per 15 minuti. Una volta raffreddati, appendeteli con nastri di vari colori.

CUORICINI DI MANDORLE (senza farina) di Alda Specialità di Basilea

300 g di mandorle tritate finissime, 300 g di zucchero, 3 albumi, 100 g di cioccolato fondente.

Fondere il cioccolato e lasciarlo intiepidire. Mescolare le mandorle con lo zucchero; montare gli albumi a neve ferma e unire il composto mandorle e zucchero, poi il cioccolato fuso. Risulta un impasto consistente ed appiccicoso. Stenderlo con il matterello allo spessore di 5 mm; per facilitarli il lavoro, mettere il pastone tra due fogli di carta da forno spolverati di zucchero a velo. Ritagliare dei cuoricini, rimpastare i ritagli e ricominciare. Mettere i cuoricini su una piastra da forno foderata con l'apposita carta e lasciarli asciugare mezza giornata. Scaldare il forno a 200° - 220° e cuocerli 5'-10': non devono assolutamente brunire. Spolverare i cuoricini con zucchero al velo.

DADI CON LE NOCI di Alda

100 g cioccolato fondente, 5 uova, 200 g zucchero grezzo, 50 g burro, 250 g farina, 150 g noci tritate finissime (ricordarsi di tritarle con un cucchiaino o due di zucchero, preso dalla quantità totale, perché non diventino unte). Niente lievito.

Per la glassa: 150 g di cioccolato fondente, una noce di burro, 100 g di zucchero al velo. Noci per guarnire.

Fondete il cioccolato insieme al burro, rimescolate fino a che il tutto è ben liscio. Battete le uova intere con lo zucchero, fino a che il composto è ben gonfio e ‘scrive’. Amalgamate al composto di uova il cioccolato fuso, mescolate bene ma con delicatezza; setacciate la farina sul composto al cioccolato, amalgamatela e poi aggiungete anche le noci tritate. Scaldate il forno a 175°. Versate la pasta in una teglia rettangolare foderata di carta da forno (vanno bene quelle da lasagne, eventualmente quelle di stagnola da congelazione, formato grande) e cuocete una ventina di minuti (prova dello stecchino). Per la glassa, fondete il cioccolato insieme al burro, rimescolate fino a che il tutto è ben liscio, aggiungere lo zucchero battendo il composto con le fruste elettriche. Subito sembra duro, poi diventa lavorabile. Quando il dolce si è intiepidito, sformarlo, spalmare la glassa sulla superficie e lasciare ben solidificare. Solo a questo punto – dolce ben raffreddato, glassa solidificata – si tagliano i dadi (3,5 cm x 3,5 cm). Ci si può aiutare con una listerella di legno ben ripulita alta appunto 3,5 cm. Su ogni dado si mette mezzo gheriglio di noce o una nocciola (oppure zuccherini argentati).

DISCHETTI ALLE NOCCIOLE di Betti



200 g burro a temperatura ambiente, 80 g. zucchero a velo, 1 uovo piccolo, 250 g farina 0, 20 g cacao, 100 g nocciole, un pizzico di sale, vaniglia.

Tritare grossolanamente le nocciole. Montare il burro con lo zucchero, aggiungere l'uovo e amalgamare bene poi la farina mescolata al cacao, il sale e la vaniglia. Infine unire le nocciole. Formare un rotolo di circa 4 cm. di diametro, avvolgerlo nella pellicola e mettere in frigo per 12 ore. Tagliare delle fettine di mezzo cm. di spessore e disporle su teglie coperte di carta forno. Cuocere a 160° per 15' - 20'.

DOLCETTI AL COCCO (c.a. 30-35 pezzi)

150-180 g cocco in “fiocchi”, 3 albumi, 120 g zucchero, un pizzico di vaniglia. Montare gli albumi a neve e unire, montando, lo zucchero. Aggiungere la farina di cocco e la vaniglia. Con l'aiuto di due cucchiaini, formare delle palline, metterle su carta forno e spolverizzarle con un po' di cocco. Cuocere a 160° per 10'-15'.



DOLCETTI ALLE MANDORLE (MANDELMAKRONEN)

250-300 g mandorle finemente tritate, 50 g mandorle intere, 3 albumi, 250 g zucchero, una punta di vaniglia (se piace), zucchero di canna.

Montate gli albumi a neve e montando unite lo zucchero. Unire delicatamente a mano mescolando dal basso verso l'alto la farina di mandorle e la vaniglia. Con l'aiuto di due cucchiaini, formate delle palline, inserite in ciascuna una mandorla e spolverizzatela con un pizzico di zucchero di canna. Cuocere a 160° per 10'-15'.

ERDNUSSBROCKEN (BISCOTTINI ALLE ARACHIDI)

125 g burro, 250 g zucchero, 2 pacchetti vanillina, 200 g arachidi tostate e salate, quindi leggermente tritate, 2 uova, 500 g farina, ½ pacchetto lievito, 1 pizzico sale.

Montate burro, zucchero e uova. Unite le arachidi ed amalgamate il resto degli ingredienti. Formate un parallelepipedo, avvolgetelo in una pezza bagnata e riponetelo in frigo per almeno 30' (se l'impasto risultasse troppo morbido, è possibile metterlo nel congelatore per 30 min). Tagliate fettine spesse 1 cm e queste a strisce lunghe 3-4 cm. Posizionare le strisce su una teglia rivestita di carta da forno e infornare a circa 180° per circa 25'.



ESSE DI FROLLA MONTATA di Betti

170 g burro a temperatura ambiente, 75 g zucchero a velo, 8 g miele, 250 g farina 0,20 g fecola, 1 uovo, vaniglia, scorza di limone.

Montare il burro con lo zucchero a velo e il miele, aggiungere l'uovo e infine la farina con la fecola e gli aromi. Quando l'impasto è omogeneo riempire una sac à poche munita di bocchetta spizzata e formare delle esse. Cuocere a 200° per 12'-15'.

FROLLINI di Adriana di Gorizia

600 g farina, 450 g burro, 3 tuorli + 1 uovo intero, 250 zucchero, fialetta di aroma di arancio. Fare una frolla impastando velocemente tutti gli ingredienti. Dare alla pasta la forma di un cilindro di circa 3-4 cm di diametro, farlo riposare in frigorifero e poi rotolare il cilindro su zucchero di canna. Tagliare obliquamente delle fette di 1 cm e cuocere a 180° per circa 15'.

FROLLINI AL CAMELLO di Luca - Roberto per circa 75 frollini

180g zucchero di canna, 50g panna, 50g zucchero di canna scuro muscovado, 350g burro, 550g farina 00, altro zucchero di canna. Far caramellare in padella a secco i 180 g di zucchero mettendo un cucchiaino alla volta, senza aggiungere il seguente se il primo non è del tutto caramellato. Proseguire fino ad esaurimento zucchero, senza mai mescolare con un cucchiaino, ma muovendo solo la pentola e facendo attenzione che il caramello non sia troppo scuro. Scaldare la panna, versarne prima metà con attenzione sullo zucchero caramellato sbattendo con una frusta. Quando il caramello è diluito aggiungere tutta la panna. Aggiungere il burro a pezzetti, me-



scolate bene e aggiungete la farina mescolata con lo zucchero muscovado. Appiattare un po' l'impasto tra due fogli di carta forno e lasciare in frigorifero una notte. Riprendere l'impasto, stenderlo con il matterello, ritagliare i frollini e passarli nello zucchero di canna. Cuocere a 170° per 10'-15' fino a leggera doratura.

GINGERBREAD (PAN DI ZENZERO) di Graziana

25 g di acqua, 100 g di zucchero di canna, 100 g di miele, 3 g di zenzero in polvere, 10 g di cannella in polvere, 5 g di chiodi di garofano in polvere, 125 g di burro, 2 g di bicarbonato, 140 g di farina '00', 140 g di farina integrale.

In una capiente casseruola inserite l'acqua, lo zucchero di canna e il miele. Ponete sul fuoco a fiamma moderata e mescolate fino a bollore. Spegnete e aggiungete quindi il burro tagliato a tocchetti. Lasciate raffreddare, inserite quindi gli altri ingredienti (farine, bicarbonato e spezie). Con una planetaria potete agevolarvi questo ultimo passaggio con la frusta a foglia. Lavorate fino ad ottenere un composto ben amalgamato ed omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo con della pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per 12 ore. Stendete l'impasto dello spessore di 4 mm circa con un mattarello. Ricavare le formine desiderate. Cuocetele in forno a 180° per circa 10'-15', finché il biscotto sarà ben dorato. Lasciate raffreddare completamente. Decorate con glassa. Per la glassa: 30 gr di albume, 150 di zucchero al velo, gocce di limone. Montate l'albume a neve quindi incorporare lo zucchero un po' alla volta.

KIPFELETTI DI NOCI di Laura

280 g farina, 240 g burro, 110 g noci macinate (o mandorle), 70 g zucchero a velo, 1 zucchero vanigliato, 1 presa di sale.

Riunire gli ingredienti sulla spianatoia, amalgamarli per bene, dopo queste operazioni lasciar riposare in frigo fino a quando l'impasto solidifica. Formare un rotolo come per gli gnocchi ma dal diametro di mezzo centimetro circa, poi ritagliare cilindretti di circa 10 - 12 centimetri, dare agli stessi la forma dei *kipfel*, adagiarli distanziati sopra lo stampo da forno precedentemente imburato e infarinato. Cuocere a 180 - 200 gradi per 10', facendo molta attenzione perché la cottura continua anche dopo l'estrazione dal forno.





AMARETTI MORBIDI di Paola

500 g di mandorle sbucciate e tritate, scorza grattugiata di 3 limoni, 6 albumi, 1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio, 350 g zucchero. Mescolare gli ingredienti ed amalgamare bene. Far riposare una notte in frigorifero. Porzionare in pallottole come una noce, passarle nello zucchero semolato e infornare per 15' a 180°.



KIPFERLI AL CIOCCOLATO di Ada

150 g cioccolato fondente (di qualità: sarà il sapore prevalente dei biscottini), 150 g di burro, 210 g zucchero a velo, 210 g mandorle tritate finissime. Niente farina, niente uova.

Fondere insieme cioccolato e burro, mescolare fino ad ottenere una crema liscia e omogenea. Lasciare raffreddare (ma non solidificare) e incorporare lo zucchero a velo, facendolo scendere da un setaccio, e le mandorle. Si può lavorare con la frusta elettrica, o con un cucchiaino. Mettere in frigo una ventina di minuti, poi versare sul piano di lavoro leggermente infarinato e, con le mani infarinate, formare un rotolo (diametro: come l'indice e il pollice messi ad anello). Tagliare questo rotolo a fette spesse 2 cm, passare ogni fetta brevemente tra le mani per dare la forma di un salamino e mettere sulla piastra del forno foderata con l'apposita carta dando ad ogni salamino la forma di un cornetto. Attenzione alla cottura: forno poco caldo (150° nel mio), altrimenti si allargano. Cottura breve, 15-20 minuti, quello che basta a solidificarli. Lasciare raffreddare sulla piastra prima di toccarli, sono delicatissimi e molto buoni.

KIPFERL ALLA VANIGLIA (CORNETTI) di Ingrid

280 g di farina, 210 g di burro, 70 g di zucchero, 100 g di mandorle pelate e macinate, 3 cucchiaini di zucchero, 3 bustine di zucchero vanigliato.

Setacciate la farina sulla spianatoia, mettetevi tutt'intorno il burro freddo a pezzetti e con un coltello lavorate il tutto fino a quando la farina si sarà amalgamata al burro.

Aggiungete lo zucchero e le mandorle e impastate rapidamente ottenendo una pasta piuttosto granulosa (però in compenso sarà più gustosa dopo cotta!). Fatela riposare in frigorifero per mezz'ora. Dividetela in tanti pezzetti e formate dei rotolini grossi un dito che taglierete in pezzi della lunghezza di 7 cm ricavandone quindi dei cornetti. Cuoceteli in forno a calore medio, fateli raffreddare per non più di 2 minuti, infine passatele nello zucchero vanigliato misto a quello semolato.





KURABIEDES di Graziana

500 g farina, 300 g burro, 100 g zucchero, 125 g mandorle tritate a farina, 1/2 bustina di lievito chimico, 1 tuorlo d'uovo, 5 cucchiaini di rum o brandy, 10 gocce di essenza di vaniglia, zucchero a velo, zucchero a velo vanigliato.

Mettete nell'impastatrice il burro a pezzetti, lo zucchero le mandorle le uova il rum e la vaniglia, e mescolate 5 minuti. Aggiungere l'essenza di vaniglia e il lievito e mescolate 2 minuti. Aggiungete la farina. Mettete sulla spianatoia e formate un rotolo. Tagliatelo a fette di 2 cm di spessore, tagliate ogni fetta a metà ottenendo un semicerchio e schiacciarlo al centro modellandolo a forma di mezzaluna. Disponete su carta da forno facendo attenzione a lasciare spazio perché crescono un po'. Infornate in forno preriscaldato a 180 gradi per 20 minuti. Sfornate e attendete che siano tiepidi prima di disporli a strati in un contenitore di latta o di alluminio, spolverando ogni strato con zucchero a velo vanigliato e alla fine abbondante zucchero a velo. Consumare non prima di qualche giorno.

LECKERLI DI BASILEA di Eugenia

450 g miele di millefiori, 400 g zucchero, 380 g mandorle sbucciate e tritate grossolanamente, 150 totali scorza d'arancio e di cedro candita, 10 g cannella in polvere, 5 g di miscela di noce moscata e chiodi di garofano in polvere, 500 g farina + una certa quantità per lo spolvero, 50 g Kirsch, 2 bustine di vanillina, 2 pizzichi di sale. Riscaldare il miele con lo zucchero fino ad ottenere una miscela liquida ed omogenea. In una larga terrina mescolare tutti gli altri ingredienti (meno il Kirsch). Versare la miscela nella terrina, mescolare, aggiungere il liquore e impastare brevemente. Rovesciate la massa sulla spianatoia infarinata, dividetela in due rettangoli e stendeteli con il mattarello ad uno spessore di 6-7 mm aiutandovi con la farina da spolvero, poi deporre sulla placca da forno coperta con un foglio di carta forno. Si faranno due infornate. Cuocere a 200 gradi in forno ventilato nella parte bassa del forno per circa 9-10 minuti. Deve diventare un bel marroncino dorato. Non va assolutamente cotta di più perché diventerebbe amara. Subito dopo la sfornata pennellare più volte sulla superficie con la ghiaccia all'acqua. In breve si formerà una candida camicina. Con sveltezza suddividere in piccoli rettangoli prima che il tutto si raffreddi. Sono buoni mangiati subito ma migliorano con il tempo. Durano anche un mese se conservati in scatole di latta.

Ghiaccia all'acqua: portare ad ebollizione 250 gr di zucchero con 80 gr di acqua, continuare la cottura per 5 minuti a fuoco debole. Usare subito questa ghiaccia (ben calda).

LEBKUCHEN di Ada

250 g zucchero, 6 uova, 500 g miele, 500 g farina 00, 500 g farina integrale, 10 g cannella in polvere, 10 g chiodi di garofano in polvere (nei negozi specializzati si trova anche una miscela già pronta per Lebkuchen-panpepato), buccia di limone, 30 gr di bicarbonato. Per la decorazione: 100 gr di mandorle pelate, frutta candita, 1 albume oppure latte per la copertura.



Sbattere leggermente con accortezza uova e zucchero sul fornello e aggiungervi il miele riscaldato. Mescolare il tutto con le due farine, le spezie, il bicarbonato ed impastare il tutto per bene. Far riposare per una notte in un posto caldo. Il giorno seguente spianare la pasta su una superficie ben infarinata nello spessore di 1/2 cm. Tagliare in rettangoli (o altre forme a piacimento), spennellare con albume leggermente montato oppure con latte. Decorare con frutta candita, noci, mandorle e cuocere nel forno a 180 gradi per 15'. Far raffreddare e conservare in scatole di latta per qualche giorno.

BISCOTTI LEBKUCHEN Si può stendere l'impasto della torta indicata in una teglia rettangolare larga, in modo che resti basso, e tagliare a quadrotti per servire - è buono, bello se decorato come sulla foto, ma a rigore non sono proprio biscotti. I biscotti Lebkuchen sono quelli che si appendono all'albero



LINZER BÄCKEREI DI MARINAB (FROLLINI CON GLASSA AL LIMONE)

280 g farina 00, 210 g burro, 100 g zucchero a velo, 100 g di mandorle non spelate tritate finemente, 1 tuorlo, pizzico di cannella, buccia di mezzo limone grattugiata, succo di mezzo limone, presa di sale.

Fare una frolla con gli ingredienti sopra indicati e metterla in frigo a riposare per mezza giornata (io la metto in frigo o freezer già in forma rettangolo un po' alto). Stendere la frolla tra due fogli di carta forno a uno spessore di 3 mm. Con un taglia biscotti a scelta tagliare i biscotti (tenere presente che i biscotti vanno accoppiati due a due, quindi se si usano forme diverse contare numero pari), disporli su carta forno e cuocere a 180-200 gradi. Fare raffreddare i biscotti. Intanto preparare una glassa a base di 1 cucchiaino di zucchero a velo e qualche goccia di limone e qualche goccia di acqua. La glassa deve scorrere, ma non essere troppo fluida. Spennellare metà dei biscotti con questa glassa e mettere ad asciugare su grata (per abbellire si può mettere sulla glassa al centro una scaglia di mandorla spellata). Su l'altra metà spalmare marmellata di albicocche. Quindi accoppiare 1 biscotto con glassa con 1 biscotto con marmellata. Ovviamente la glassa sta sopra e la marmellata in mezzo! Hanno bisogno anche questi di qualche giorno di "riposo" prima di essere mangiati!





LUNE di Ada

375 g farina, 250 g burro (morbido ma non troppo), 125 g zucchero al velo, 2 uova, cannella, 2 – 3 cucchiaini di cacao, marmellata di arance.

Per la glassa: 250 g di cioccolato.

Impastate gli ingredienti (esclusa la marmellata) come per una pasta frolla; va benissimo anche il robot da cucina. Stendete la pasta e ritagliate le lune, mettetele su una piastra da forno foderata con l'apposita carta (ci vorranno due piastre). Fatele raffreddare in frigorifero. Cuocetele a 160°-180° 10'-20'. Attenzione al calore: se il forno è troppo alto, perdono la forma. Lasciate raffreddare. Unite le lune due a due con la marmellata e intingetele nel cioccolato fuso con un po' di latte. Lasciate asciugare su una gratella.

MARGHERITE DI STRESA di MarinaB

250 g 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, una bustina di vanillina o estratto di vaniglia, 4 tuorli di uovo sodo tritati finemente e passati al setaccio, 200 g di fecola di patate, 200 g di farina 00.



In un'ampia ciotola mescolare il burro con zucchero, buccia di limone, il sale e la vanillina fino ad ottenere un impasto omogeneo. Unire l'uovo e procedere fino ad ottenere una pasta morbidissima e gialla. Unire di seguito farina e fecola. Quando l'impasto sarà completamente uniforme riponetelo in frigorifero per qualche decina di minuti per farlo raffreddare. (Su un piano infarinato) stendete la pasta con un matterello. La pasta sarà spessa 1 cm

e da questa ritaglierete con un coppapasta a bordi smerlati o con uno stampino per biscotti, delle margherite di diametro di 3 cm. Disponete i biscotti su una placca da forno precedentemente coperta con carta forno. Con il dito formate un avvallamento nel centro di ogni margherita. A forno già caldo (statico) cuocete i biscotti per 10'.

MARZAPANI DI NOCI di Dido

Splendide palline di marzapane alla noci

2 albumi, 200 g zucchero, 200 g noci tritate, buccia grattugiata di un limone.

Sbattere a neve gli albumi, aggiungere lo zucchero a velo e continuare a montare.

Amalgamate con delicatezza le noci ed il limone grattato.

Far riposare la pasta. Mettere sulla placca del forno dei mucchietti di impasto aiutandosi con due cucchiaini. Far riposare in frigo per almeno 12 ore. Su ogni mucchietto mettere mezzo gheriglio di noce intero e cuocere per 25' a 130° ventilato.





MOELLEUX ALLE SPEZIE di Marisac *da blog papilles et pupilles*

4 uova, 130 g zucchero, 80 g di burro, 120 g farina, 1 cucchiaino di lievito per dolci, 2 cucchiai di miele, 1 cucchiaino di spezie per pan di spezie (cannella zenzero noce moscata chiodo di garofano anice stellato), 1/2 cucchiaino di cannella.

Montare i tuorli con lo zucchero, unire il burro fuso il miele le spezie la cannella la farina il lievito. Montare gli albumi con un pizzico di sale e incorporarli delicatamente all'impasto di tuorli. Versare in uno stampo quadrato di cm 20x20. Infornare a 180° per 20'. Lasciate raffreddare spolverizzate di zucchero a velo se volete prima tagliate a quadretti. Chiusi in bustine trasparenti tipo quelle da cioccolatini reggono bene 1 mese.

NOCI SPEZIATE

340 g farina, 230 g zucchero a velo, 150 g cioccolato da copertura, 50 g mandorle tritate, 50 g pistacchi tritati, 200 g zucchero, 2 uova, scorza di un limone non trattato, una presa di cannella, una di pimento, una di noce moscata, una di cardamomo, una di zenzero, una di pepe bianco, 25 gr di arancia candita, 30 gr di cedro candito, 1 cucchiaio di rum, 1/2 cucchiaino di lievito.

Montare le uova con lo zucchero, unire la farina setacciata, il lievito, la scorza di limone grattugiata, le spezie, la frutta candita tritata grossolanamente, il rum. Lavorare l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia. Coprire e far riposare in luogo fresco per un'ora. Formate delle palline grandi come una noce, sistemarle in una teglia coperta di carta forno e cuocere a 190° per 15'-20' e lasciare raffreddare. Intanto mescolare 200 gr di zucchero a velo con 2 cucchiai di acqua fino ad ottenere una massa densa ma colante e lasciarne cadere un cucchiaino sopra la metà delle palline e cospargerle con pistacchi tritati. Fondere a bagnomaria il cioccolato con 30 g di zucchero a velo poi immergere il pentolino nell'acqua fredda sempre mescolando e quando il cioccolato comincia a rapprendersi, farlo fondere di nuovo. Ora ricoprire con questa glassa il resto delle palline e cospargerle di mandorle tritate.

NOUGATSTANGEN di Sofia

225 g di burro, 100 g zucchero a velo, 1 bustina di zucchero vanigliato, 2 punte di coltello di cannella, 3 tuorli medi, 200 g di farina, un cucchiaio raso di lievito in polvere (tipo Paneangeli), 20 g di cacao amaro, 100 g di nocciole tritate. Ripieno: 100 g di gianduiotto. Glassatura: 150 g ciocco fondente, 1 cucchiaio di olio di semi. Montare a crema il burro, aggiungere lo zucchero a velo setacciato con lo zucchero vanigliato e la cannella. Aggiungere un tuorlo alla volta, montando per almeno mezzo minuto tra un tuorlo e l'altro. Poi la farina setacciata con il lievito e il cacao ed infine le nocciole tritate. Spremere con sac-à-poche e bocchetta a stella delle strisce di 4cm circa su carta forno e cuocere in forno statico a 180° per 7'-10'. (se ventilato:



160 gradi). Far raffreddare su grata. Sciogliere il gianduiotto a bagnomaria fino ad ottenere una crema fluida. Spalmare la crema su un biscotto e accoppiarne a due a due. Intingere una punta del biscotto accoppiato nella glassatura (far fondere a bagnomaria il ciocco fondente con l'olio). Mettere su carta forno ad asciugare.

OCCHI DI BUE (*BÖHMISCHE SPITZBUBEN* - *Birbanti boemi!*)

440 g farina, 375 g burro, 240 g zucchero, 1 cucchiaio di zucchero vanigliato, 250 g mandorle tritate (non sbucciate), marmellata di lamponi, zucchero, a velo, vanigliato.

Setacciate la farina, unire il burro a pezzi, quindi setacciate zucchero e zucchero a velo. Aggiungete le mandorle e impastate velocemente. Mettete in frigo. Stendete la pasta con spessore 0,5 cm, quindi ritagliare dei tondi di 3 cm di diametro. Una metà lasciarli integri, mentre agli altri praticate un foro di 1 cm di diametro (asportando la pasta e riutilizzandola in seguito). Cuocete in forno a 190°, livello intermedio, per 8'. Una volta freddi, spalmate 1 biscotto con la marmellata e chiudete con un altro biscotto forato già cosperso di zucchero a velo.

OMINI DI PAN DI ZENZERO da appendere sull'albero di Natale

1° ricetta (c.a. 15-20 a seconda della grandezza delle formine)

350 g farina, 1 cucchiaino bicarbonato di sodio, 2 cucchiaini di zenzero grattugiato, 100 g di burro, 100 g di zucchero, 3 cucchiai di sciroppo di melassa (al supermercato è sciroppo di zucchero di canna), 1 uovo sbattuto.

Preriscaldare il forno a 190°. Unite la farina setacciata con il bicarbonato, zenzero e zucchero. Aggiungete la melassa, l'uovo sbattuto e il burro fuso. Impastate leggermente e stendete sopra una superficie leggermente infarinata. Fate le formine col tagliapasta e disponetele su una piastra imburrata. Fate cuocere in forno per circa 10 minuti.

2° ricetta

Portate a bollire g 150 di acqua, g 150 di zucchero, g 40 di melassa, quindi versate lo sciroppo in una ciotola contenente 100 g di burro, un cucchiaino di cannella in pol-



vere, mezzo di zenzero in polvere, mezzo di chiodi di garofano pestati e un pizzico di sale. Lasciate raffreddare il composto speziato e poi utilizzatelo per impastare g 500 di farina setacciata con mezzo cucchiaino di bicarbonato; quando la pasta sarà omogenea, fatela riposare in frigo per una notte, poi stendetela a 5 mm di spessore e ritagliate circa 24 biscotti. Infornateli a 200° per 8 minuti. Volendo si possono arricchire con codette colorate, glassa, o confettini. Si conservano facilmente in contenitori sottovuoto.



OVIS MOLIS di Giuliana

Sono oltremodo scioglievoli e profumati (origine Maurizio, chef patissier del Mulino di Ospiate).

5 tuorli sodi, 200 g farina, 100 g fecola, 100 g zucchero a velo, 200 g burro morbido, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, marmellata a piacere.

Lessate le uova e lasciatele raffreddare nella loro acqua, quindi sgusciatele e tenete da parte i tuorli sodi. Lasciate anche ammorbidire bene il burro a temperatura ambiente. Nella ciotola della planetaria mettete tutti gli ingredienti, quindi con pazienza passate al setaccio i tuorli sodi facendoli cadere nella ciotola e miscelate il tutto con la foglia fino a che l'impasto si raccoglie a palla.

Togliete l'impasto dalla ciotola, dividetelo in due e arrotolatelo facendo due filoncini che avvolgerete con pellicola. Mettete in frigorifero a riposare per almeno un'ora. Dopodiché, tagliate a rondelle uguali. Foderate di carta forno una teglia rettangolare, magari passate un poco di burro su un lato in modo che non si sposti, poi, con le mani fate diventare palline le rondelle che avete tagliato, allineatele nella teglia e con un dito premete leggermente nel centro, ricavando una piccola infossatura. Con un cucchiaino riemplete con la marmellata le infossature, senza esagerare altrimenti deborda in cottura. Va bene marmellata di albicocche, ma anche quella di ciliegie o di arance. Fate voi secondo il vostro gusto. Una volta ben allineati come tanti soldatini, infornate a 170° ventilato, per circa 10/12 minuti, dipende dal forno. Sono pronti quando iniziano a colorarsi leggermente.

Lasciateli raffreddare completamente prima di riporli in una scatola di latta, si conserveranno a lungo. E assaggiateli il giorno dopo, saranno decisamente migliori.

Lasciateli raffreddare completamente prima di riporli in una scatola di latta, si conserveranno a lungo. E assaggiateli il giorno dopo, saranno decisamente migliori.



PALLE DI NEVE di Marialetizia

300 g farina, 250 g burro, 50 g zucchero a velo, 70 g di mandorle in polvere, vaniglia, un pizzico di sale, altro zucchero a velo (almeno 100 g).

Montare il burro con lo zucchero (50g), il sale, aggiungere le mandorle e a poco alla volta la farina e la vaniglia. Usare l'impastatrice con la foglia/K. Quando si è formata una palla avvolgerla nella pellicola e tenerla al fresco per un'oretta. Poi formare delle palline di circa 2 cm di diametro e metterle in una placca coperta di carta forno, un po' distanti l'una dall'altra. Infornare a circa 160/170, per una decina di minuti, non devono colorire troppo, devono restare leggermente beige. Appena sfornati passarli subito nello zucchero a velo e setacciarne altro sopra, alla fine.





PAN DI STELLE di Pinella

500 g farina 00, 200 g zucchero a velo, 200 g burro, 50 g cacao (tipo Van Houten), 50g nocciole, un uovo, 40 g latte, un pizzico di sale, un pizzico di vaniglia, una bustina di lievito in polvere. Per la glassa: un albume d'uovo, 150-200 g di zucchero a velo.

Lavorare insieme tutti gli ingredienti, compreso il cacao e le nocciole precedentemente tritate, aggiungendo il latte poco per volta, in modo da ottenere una pasta frolla. Stendere quindi una sfoglia alta 5mm circa con un bicchiere, tagliare dei biscotti di 5-6 cm di diametro. Mettere i biscotti sulla piastra del forno, unta con un po' di burro, e cuocerli a calore moderato per 15 minuti circa. Per le stelline fare una glassa di zucchero e albume. Riempire un cornettino di carta e spremere dei puntini sopra i biscotti.

PANPEPATO DELLA TOSCANA di Laura

600 g gherigli di noce, 350 g cioccolato fondente in pezzi, 150 g mandorle secche sgusciate, 150 g scorzette d'arancia candite, 150 g uvetta passa, 100 g pinoli, 100 g nocciole sgusciate, 100 g farina tipo 00, 100 g di zucchero, 50 g cacao amaro in polvere, 1 pizzico di pepe nero macinato, 200 ml di vino cotto.

Tuffare i gherigli di noce e le mandorle in una pentola con acqua calda; dopo pochi minuti toglierle e pelarle. Tostare in forno le nocciole per alcuni minuti e pelarle. Tritare grossolanamente noci, mandorle, nocciole e pinoli, fare a pezzi le scorzette d'arancia candita e mescolare il tutto in una terrina insieme all'uva passa, alla noce moscata, alla farina, al cacao, allo zucchero e al pepe. Grattugiare il cioccolato e unirlo alla frutta secca. Fondere a fuoco basso e in due pentolini diversi, il miele e il vin cotto, versarli nella terrina e incorporarli agli altri ingredienti lavorando con un cucchiaino di legno. Formare delle pagnottelle del diametro di circa 15 cm. Ungere

leggermente una teglia da forno, disporvi i panpepati e cuocere in forno a 180°C per 30 minuti circa. Sfnare i dolci, farli raffreddare e conservarli in un luogo asciutto.





PASTE Di MELIGA di Marillina

300 g farina di mais fine tipo fioretto, 350 g farina 00, 200 g zucchero, 200 g burro morbido, 4 tuorli d'uovo, 150-200 g latte, buccia di limone, 1 bustina e 1/2 di lievito.

Accendere il forno a 200°. Fare la fontana con le due farine, unire tutti gli ingredienti e impastare. Potrebbe restare troppo morbido, quindi iniziare con soli 150 g di latte. Per fare la tipica forma spingere l'impasto in una bocchetta a stella grande della sacca-poche senza il sacco (bocchetta stellata di metallo da 11mm di diametro). Mettere sulla carta a forno un po' distanziate perché gonfiano in cottura. Cuocere 10'-15' a 200°, le paste non devono restare marroncine, ma appena dorate. Sono buone a partire dal giorno dopo. Si conservano un sacco di tempo nelle scatole di latta.

ROCCOCÒ di Elisabetta C.

½ kg farina, 350 g zucchero, 1 cucchiaio di miele, 5 g sale, 12 g di pisto (spezie miste), 3,5 g ammoniaca, bucce mandarino grattugiate (o arancia), mandarini candidi a pezzetti (o scorzette candite di arance), 160 g d'acqua, 250 g di mandorle tostate e rotte a metà, 100 g di nocciole tostate.

Scogliere il miele con poca acqua calda aggiungere l'ammoniaca nell'acqua rimasta e versarla nella farina, impastare tutti gli ingredienti velocemente e far riposare l'impasto un ¼ d'ora. Formare delle ciambelline, bagnandosi le mani, porle su una teglia con carta forno e spennellare con uovo sbattuto. Cuocere in forno a 160°/170° per 13/15 minuti.

ROMBI ALLE NOCI

125 g burro, 2 uova, 100 g zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 250 g noci macinate, 50 g fecola di patate, 1 cucchiaino di lievito, 150 gr gherigli di noci per decorare.

Lavorate con la frusta burro, uova, zucchero semolato e vanigliato fino ad ottenere un impasto soffice e spumoso. Aggiungete le noci, la fecola e il lievito, mescolare bene. Versate l'impasto in una teglia foderata di carta forno, livellate bene e con un coltellino disegnare dei rombi larghi 4 cm e lunghi 6 nel centro dei quali verrà appoggiata mezza noce. Cuocere a 175° per 20 minuti circa. Tagliare i rombi una volta freddi.

RUGHE (SPRITZGEBÄCK)

250 g burro, 250 g zucchero, 2 uova, 1 cucchiaino da tè di acqua, 500 g farina, buccia grattugiata di un limone, pizzico di lievito per dolci (facoltativo).

Montate il burro fino a farlo diventare spumoso, quindi aggiungete poco alla volta lo zucchero, le uova e l'acqua, limone e infine la farina setacciata. Con una tasca per pasticceria e bocchetta spizzata, formare biscotti a forma di "S", di ghirlandina e a bastoncino. Bisognerebbe creare i biscotti in una stanza fredda, affinché mantengano la forma, o farli riposare già formati in frigorifero. Infornateli quindi a 160°

e cuoceteli fino ad ottenere una superficie dorata. Se si aggiungete all'impasto una punta di lievito, questi saranno più friabili, ma è più facile che perdano la forma voluta. Una volta cotti, lasciateli raffreddare e ricopriteli totalmente o parzialmente con una glassa al cioccolato amaro.

SABBIATI (HEIDESAND) di MarinaB

380 g farina 00, 200 g zucchero, 250 g burro, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, 1 presa di sale, zucchero semolato.

Ci vogliono 3 giorni per fare questi biscotti e vanno fatti con largo anticipo prima della consumazione. In un padellino fate sciogliere il burro e arrivate fino al punto che farà la schiuma e diventa castano chiaro (non deve scurire troppo), poi spegnete la fiamma e versate il burro sciolto in una ciotola e mettetelo in frigo per una notte. Il giorno dopo portate il burro sciolto a temperatura ambiente a montatelo aggiungendo lo zucchero, la presa di sale e la vaniglia. Quando avrete una bella crema aggiungete la farina e mescolate con un cucchiaino di legno o con il gancio dell'impastatrice. Fate con l'impasto tre rotolini del diametro di circa 4-5 cm. Rotolate i rotolini nello zucchero semolato; avvolgeteli in pellicola e metteteli in frigo per 1 notte (o in freezer fino a data da destinarsi...). Quando intendete cuocerli toglieteli dal frigo o freezer, aspettate qualche minuto e poi con un coltello ben affilato, tagliate delle rondelle di 3 mm di spessore. Disponete le rondelle su carta forno e infornate a 160 gradi e cuocete i biscotti fino a doratura leggera (pochi minuti). Fate raffreddare i biscotti su grata e poi metteteli in scatole di latta, inframezzando ogni strato con carta forno. (su metà dose si può mettere al centro del biscotto un mini-trito di nocciole o pistacchi, mescolati a un cucchiaino di zucchero semolato, premendo leggermente le briciole con un dito affinché aderiscano all'impasto).

SABLÉ (circa 60 biscotti)

100 g zucchero, 250 g burro a temperatura ambiente, ½ bustina di zucchero vanigliato, ½ cucchiaino sale, 350 g farina, 1-2 Cucchiaini latte.

Versate burro, zucchero, zucchero vanigliato e sale in una ciotola e lavorateli con il frullino manuale o elettrico, finché si ottiene un composto spumoso. Unite la farina setacciata e lavorate velocemente la pasta, finché risulta omogenea. Aggiungete un po' di latte a seconda della consistenza. Suddividete la pasta in 3-4 porzioni e con ognuna formare un rotolo del diametro di circa 3 cm. Avvolgete i rotoli nella carta trasparente e metterli in fresco per almeno 20 minuti. Con un coltello affilato, tagliate i rotoli a fette spesse circa 8 mm. Disponete le fette su una teglia foderata con carta forno. Cuocete al centro del forno preriscaldato a 180° per 12'-15'. Varianti: per preparare diverse varietà di sablé, potete aggiungere alla pasta base altri ingredienti. Per 1/3 di pasta base, calcolate ca. 50 g di noci tritate grossolanamente, frutta candita a dadini,





scorza d'arancia e di limone candita, frutta secca tagliata a pezzettini come albicocche, prugne o altro, dadini o vermicelli di cioccolato.

Se preferite i sablé scuri, incorporate alla pasta base 60 g di cioccolato in polvere e 1-2 C. di acqua. Per ottenere dei sablé scuri più ricchi, basta fare qualche piccola aggiunta. Per 1/3 di pasta base, calcolate 50 g di scaglie di mandorle, pinoli, pistacchi tritati o dadini di cioccolato bianco. Potete anche preparare una pasta chiara e una scura, intrecciarle e confezionare dei sablé bicolore.

SABLÈ AL TÈ MATCHA di Suzien

150 g farina, 90 g burro, 60 g zucchero, 60 g mandorle polverizzate, la scorza di 1 limone, 2 tuorli, 3 cucchiaini di matcha, un pizzico di sale, 1 bustina di vanillina. Setacciare farina, sale e tè matcha, zucchero e vanillina in una ciotola poi amalgamatevi la farina di mandorle e la scorza di limone. Incorporate il burro morbido finché il composto si sbriciola, aggiungete i due tuorli e impastate. Lasciate riposare per 30 minuti in frigo, poi stendete la pasta (direttamente su carta forno) ad uno spessore di 3 mm e con una forma ritagliate i biscotti. Spolverate con zucchero semolato e infornate per 15 minuti circa a 170 gradi ventilato. Vi avanzeranno i ritagli che rimpasterete e ritaglierete nuovamente.

SANDMOPPEN (per circa 50 'mucchietti' di sabbia)

150 g burro morbido, 125 g zucchero a velo, 1 uovo, 1 baccello di vaniglia, sale, 150 g farina, 125 g fecola.

Montate bene burro, zucchero, un pizzico di sale, l'uovo e i semi della bacca di vaniglia. Unite a mano, a poco a poco, la farina e la fecola. Formate dei cilindri di 3 cm di diametro, avvolgeteli nella pellicola e fateli riposare in frigo per tutta la notte. Riscaldare il forno a 180°. Tagliate da ogni rotolo delle fettine di 1 cm di spessore, formate delle palline, posatele su carta forno e schiacciatele delicatamente con una forchetta, senza dare una forma precisa. Infornare i *Sandmoppen* sul livello intermedio e cuocere per 10'-15'.

SCHOGGILÄCKERLI di Dido Splendidi quadrotti fondenti al cioccolato.

200 g cioccolato fondente, 200 g mandorle o noci o misto, 3 albumi, 250 g di zucchero a velo, 100 g di cioccolato fondente.

Grattugiate finemente le mandorle e il cioccolato (200 g). Montate a neve gli albumi, aggiungete lo zucchero a velo e montare ancora. Tenete da parte una tazza di questo composto. Agli albumi montati aggiungete il cioccolato e le mandorle e far riposare una notte l'impasto. Stendere l'impasto all'altezza di un centimetro e tagliare in rettangolini. Sciogliere i 100 g di cioccolato fondente e quando tiepido aggiungetelo all'albume in tazza. Spalmate i quadrotti con questa glassa e infornate a 120° per 10 minuti.



SPEKULATIUS (biscotti presenti in tutta l'area Germanica, compresa Alsazia e Olanda, si realizzano con stampini a stampo che lasciano una immagine. In assenza ritagliare con semplici formine). Ricetta per c.a. 80 biscotti.

500 g farina, ½ pacchetto lievito per dolci, 250 g zucchero, 1 cucchiaino cannella in polvere, 60 g mandorle finemente tritate, 250 g burro freddo, 5-6 cucchiai latte, 1 albume, 50 g mandorle a lamelle.

Ammucchiate sulla spianatoia farina, zucchero, lievito, cannella, mandorle e burro a pezzetti, fare un buco al centro della fontana e versarvi il latte. Lavorare bene con una spatola e poi velocemente con le mani, fino a formare una specie di frolla. Lasciate riposare 2 ore in frigo. Riscaldare il forno a 180°, stendete la pasta (0,5 cm di spessore) e ritagliate i biscotti, spennellate con l'albume leggermente sbattuto (non montato a neve), cospargeteli di mandorle a lamelle. Infornare e cuocere sul livello intermedio per 12'-15'.

SPITZBUBEN di Annamaria

200 g burro, 120 g zucchero, 1 uovo, 1 bustina di zucchero vanigliato, 400 g di farina.

Amalgamare lo zucchero col burro, poi aggiungere tutto il resto e procedere velocemente come per la pasta frolla molto velocemente. Mettere in frigo da un minimo

di mezz'ora ad un massimo di 1 giorno o 2. Stendere con il matterello ad uno spessore di 2-3 millimetri e ritagliare in dischi rotondi senza buco centrale e lo stesso numero col buco centrale (ci sono degli stampini appositi). Cuocere per una decina di minuti in forno a 180 circa fino a che sono appena dorati e ancora un po' morbidi. Mettere sul disco intero un po' di marmellata di albicocche e appoggiare sopra il disco bucato, con una leggera pressione: si attacca a quello di sotto raffreddandosi.



STELLE ALL'ARANCIA

1 arancia bio, 175 g burro morbido, 100 g zucchero a velo, 1 bustina di vanillina, 1 uovo, 200 g farina, 100 g mandorle tritate. Decorazione: 150 g zucchero a velo, 30 g scorza d'arancia candita.

Lavate e asciugate l'arancia. Grattugiate finemente la scorza e raccogliete il succo di spremitura. Sbattete il burro fino a renderlo cremoso, aggiungete la buccia d'arancia, due cucchiai di succo, lo zucchero a velo, la vanillina e l'uovo. Mescolate bene. Mescolate insieme la farina e le mandorle, unite quindi la crema appena preparata. Coprite e fate riposare al fresco per due ore. Riscaldare il forno a 200°. Stendere la pasta, ritagliate le stelle di grandezza diversa e cuocete per 10'. Decorazione: setac-



ciate lo zucchero a velo, unire poco a poco il succo d'arancia: il risultato deve essere fluido ma denso (deve "scrivere"). Spalmate questa glassa sui biscotti e guarnire con pezzetti d'arancia candita.

STELLINE ALL'ANICE

1 cucchiaio di anice in polvere (o più, se piace), 2 – 3 uova, 300 g zucchero a velo, 350 g farina 00, ½ cucchiaino di lievito chimico.

Battete bene le uova con lo zucchero, aggiungete la farina setacciata con il lievito e l'anice lavorando l'impasto prima con le fruste poi con le mani fino ad ottenere un impasto che si possa stendere con il mattarello. La quantità di uova dipende dalla loro grandezza: meglio, cominciare con due e, se l'impasto è troppo duro, aggiungete il terzo; se l'impasto è troppo morbido aggiungere zucchero a velo, NON farina. Stendete l'impasto su un piano leggermente infarinato (o cosperso di zucchero a velo) all'altezza di un cm, ritagliate le stelline con l'apposita formina e disponetele distanziate sulla piastra del forno imburrata o foderata con carta da forno. Lasciate asciugare a temperatura ambiente almeno 5 ore: questo è importante se si vuole che in cottura mantengano la forma. Infornate a 150° per 20'–25'. Devono restare chiarissime, quasi bianche; all'occorrenza copritele con carta alluminio. Dopo la cottura lasciatele sulla gratella a temperatura ambiente per 24 ore, poi riponetele in una scatola di latta e così si ammorbideranno. Si preparano in anticipo; sono particolarmente belle per un regalo.

TALLERI ALLE NOCCIOLE (NUSSTALER) ricetta circa 70 talleri.

200g farina, 200g nocciole finemente tritate, 100 g zucchero a velo, 1 pizzico sale, 200 g burro morbido, 1 uovo, 50 g granella di nocciole, burro per leccarda.

Lavorate, con l'aiuto del robot, farina, nocciole, zucchero, sale, burro e tuorlo. Avvolgete l'impasto nella pellicola e mettete in frigo per almeno 30'. Quindi formare dei rotoli di 3-4 cm di diametro, spennellateli con l'albume e cospargerli di granella di nocciole. Lasciar riposare in frigo ancora 30'. Da ciascun rotolo, tagliare delle fettine spesse 0,5 cm. Infornare a 200° per 15'-20'. Volendo esagerare si possono ricoprire con cioccolato fuso temperato.

TALLERI ALLE NOCI RIPIENI

250 g farina, 65 g zucchero, 1 pizzico, sale, 1 pacchetto vanillina, 125 g burro, 1 uovo. Per decorare: marmellata di arance, 200 g marzapane, 125 g zucchero a velo, 2 cucchiari rum, 150 g glassa di zucchero, 250 g noci, tagliate a metà.

Lavorate insieme gli ingredienti, stendete la pasta e ritagliare dei tondi di 4 cm di diametro, quindi infornate e cuocete a 200° per 12-15 min, finché la superficie non sia ben dorata. Spalmate la marmellata sulla metà dei biscotti, sul lato liscio (inferiore). Lavorate insieme marzapane, zucchero a velo e rum, stendete tra due fogli di cartaforno, ritagliate dei dischi della stessa grandezza dei biscotti e posizionarli sulla marmellata. Coprite con uno dei biscotti ancora da decorare. Spalmate la glassa



sui biscotti e guarnite con una mezza noce. Con una glassa al cioccolato fate fare tante righe sui biscotti, senza immergerli completamente, oppure immergere solo una metà del biscotto.

WINTERFENSTER (FINESTRE INVERNALI)



300 g caramelle alla frutta colorate (senza ripieno), 250 g burro, 50 g zucchero a velo, 2 gocce di aroma alle mandorle, 75 g zucchero semolato, 2 pacchetti vanillina, 300 g farina.

Separate le caramelle a seconda del colore e tritarle non troppo grossolanamente. Sbattete il burro con lo zucchero a velo, l'aroma alle mandorle, lo zucchero semolato e la vanillina, fino a formare una massa compatta (sollevandola con la frusta fa le 'punte'). A questo punto, unite la farina e impastate bene, poi aggiungete un cucchiaio d'acqua o di latte. Sulla spianatoia ben infarinata, tirate la pasta con spessore 1-2 cm e ritagliate

delle figure a piacere. In ogni figura ritagliate il centro, formando una 'finestra'. È meglio fare questa operazione dopo aver disposto i biscotti sulla placca del forno. In ogni finestra mettere uno strato sottile di caramella tritata. Cuocere a 175° per 5'-8', finché le caramelle saranno ben sciolte. Far raffreddare e staccare delicatamente. Questi biscotti sono speciali per essere appesi all'albero di Natale.

ZIMTSTANGEN (BASTONCINI ALLA CANNELLA)

250g farina, 250 g zucchero, 2 uova, 50 g burro sciolto, 1 cucchiaio di cannella in polvere, 1 pizzico di zenzero.

Lavorate tutti gli ingredienti fino a formare un impasto liscio. Lasciate riposare tutta la notte al fresco ed il giorno dopo formate dei bastoncini o lettere dell'alfabeto. Spennellate con albume montato a neve, cuocete in forno a 180° per 10'-15'.

ZIMTSTERNE (STELLE DI CANNELLA) di MarinaB

ricetta per circa 25 pezzi.



3 albumi, 250 g zucchero a velo, 300 g mandorle tritate fini, 2 cucchiaini di cannella in polvere, 100 g mandorle tritate grossolanamente, montate gli albumi a neve e aggiungete a cucchiainate lo zucchero a velo. Pesate 80 g di questo composto e mettetelo da parte (frigo). Aggiungete ora i 300 g di mandorle tritate finemente e poi la cannella. Mettete per almeno 1 ora l'impasto in frigo a riposare. Distribuite uniformemente gli altri 100 g di mandorle tritate grossolanamente sul piano di lavoro e posateci sopra l'impasto premendo leggermente con le



mani infarinate. Con l'aiuto del mattarello infarinato stendere l'impasto fino a raggiungere 1 cm di spessore. Prendete una formina da biscotti a forma di stella, inumiditela leggermente con acqua tiepida e ritagliate i biscotti. Con l'aiuto di un coltello depositateli sulla placca del forno precedentemente rivestita di carta da forno. Spennellate la superficie dei biscotti con l'albume tenuto da parte. Lasciare asciugare (la ricetta originale prevede per una notte, io questo lo ometto regolarmente, perché ho sempre fretta) e cuocere in forno a 160 gradi per ca. 10'.





Presepio di Piazza San Rocco



Altre ricette del periodo di Natale

CARBONE DELLA BEFANA

Ricetta 1, Mettete al fuoco in un pentolino col fondo spesso 1/2 kg di zucchero, aggiungete 1 dl di acqua e portatelo a 135°. Intanto montate bene due albumi con 125 gr di zucchero a velo a cui unirete un po' di colorante nero e 6 cucchiaini di alcool a 95°. Versate questo composto in un'altra pentola di acciaio e versatevi a filo lo sciroppo di zucchero (una volta che ha raggiunto la temperatura) battendo sempre gli albumi con la frusta. Mettete la pentola sul fuoco vivo, continuando a battere con la frusta, per qualche attimo, per far evaporare l'alcool e conferire così l'aspetto poroso. Versate ora il composto in uno stampo unto con olio di mandorle e fatelo freddare.

Ricetta 2 Rossanina, 300 g di zucchero con due cucchiaini di acqua e portato a 120°C (va meglio anche 140°C). Nel frattempo lavorate un albume (35 grammi) con 100 g di zucchero a velo e 200 di semolato, 2 cucchiaini di alcol per liquori e colorante nero. NO LIMONE perché avrebbe alterato i miei coloranti. Unito la spuma di meringa nel caramello, fatto spumare e messo in teglia foderata di carta forno ad asciugarsi.

PASTA FROLA ETOILE di Graziana

500 g farina, 300 g burro, 200 g di zucchero, 80 g tuorli, Vaniglia, Buccia di limone grattugiata.

Mettere nella planetaria la farina e il burro a pezzetti a temperatura ambiente, il sale, la buccia del limone e la vaniglia. Fate sabbicare il composto, quindi unire lo zucchero al velo e subito dopo i tuorli d'uovo. Far riposare in frigo prima dell'uso. Per i biscotti per l'albero di Natale mettete nel composto un cucchiaino di spezie per panpepato o per biscotti.

LINZER TORTE di MarinaB

100 g nocciole sbucciate tritate fini, 100 g mandorle sbucciate tritate fini, 130 g zucchero di canna, 100 g farina 00, 100 g farina di grano saraceno, 1/2 bustina di lievito in polvere, 1 bustina di vanillina, 2 cucchiaini di cannella in polvere, 2 chiodi di garofano pestati (con pestacarne), una grattatina di scorza di limone, 200 g di burro, 1 uovo, marmellata di mirtilli rossi, lamponi o albicocche.

Mescolate bene assieme prima tutti gli ingredienti secchi, poi si aggiunge l'uovo e quindi il burro fuori frigo e a pezzetti. Impastare in planetaria e trasferire in frigo per qualche ora, finché è diventato bello duro. Si prenda quasi tutto l'impasto (si tiene da parte un piccolo quantitativo per le striscioline) e con le mani lo si distribuisce in un stampo a cerniera premendo bene con le mani, deve essere alto circa 1-



2 cm. Lavorare con una certa velocità. Versare sopra 1 vasetto di marmellata di mirtilli rossi, senza arrivare fino al bordo e poi completare la torta con le striscioline tipo griglia (fare salsicciottini con l'aiuto di un po' di farina). Infornare a 150 gradi per ca. 40 minuti. Spolverizzare di zucchero a velo. È poi molto più buona mangiata il giorno dopo.

SCORZE DI ARANCIA SEMI CANDITE di Roberto

Si comincia con il taglio degli agrumi: si taglia l'arancia come per pelarla a vivo, così da far sì che alla scorza rimanga attaccata un po' di polpa. Questi spicchi di scorza si mettono in una pentola coperti di acqua fredda e si fanno bollire per 5 minuti. Si scolano e si ripete l'operazione di bollitura per altre due volte, tre in tutto, con nuova acqua per far perdere l'amaro alla frutta. Intanto in una teglia da forno si versa uno sciroppo fatto con 500 g d'acqua e 300 g di zucchero, dose per 3-4 arance naturali non trattate. Si mettono le scorze in un solo strato senza sovrapporre e si lascia sobbollire piano o sul fornello o meglio al forno a 140° per un paio d'ore finché avranno assorbito tutto lo sciroppo e tenderanno ad essere trasparenti. Con l'aiuto di due forchette si rotolano gli spicchi nello zucchero semolato e poi si lasciano asciugare su una gratella per un giorno. Volendo invece che nello zucchero possono essere intinte nel cioccolato fondente fuso.



GELATINE DI MANDARINO di Roberto

Cuocere fino ad asciugatura 500 g di Zucchero con 500 g di carote grattugiate fini, aggiungere il succo di 4 mandarini e le loro bucce frullate, il succo di 3 limoni. Cuocere fino a che l'impasto si stacca dalla pentola. Far raffreddare, formare delle palline come piccole noci, rotolarle nello zucchero semolato. Servire in pirottini.

