

Biscotti arlecchino

Categoria: Dolci e Desserts - Biscotti



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 10 min
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Basso

Ingredienti per 30 biscotti

Bicarbonato 5 gr	Burro a temp ambiente 230 gr	
Farina 00 360 gr	Sale 3 gr	
Uova medie 3	Zucchero a velo 100 gr	
Codetta colorata 100 gr		

Preparazione



Per preparare i biscotti arlecchino, montate, con una planetaria munita di foglia o con le fruste di uno sbattitore elettrico, il burro morbido a temperatura ambiente con lo zucchero a velo (1), fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungete il sale (2) e le uova (3) quindi mescolate finchè tutti gli ingredienti non saranno ben amalgamati tra loro.



Setacciate la farina (4) e aggiungete il bicarbonato (5) insieme e aggiungeteli al composto, un cucchiaino alla volta (6), continuando a mescolare, fino a quando le polveri non saranno ben incorporate al composto.



Quando l'impasto sarà omogeneo, aggiungete la codette colorata, tenendone da parte qualcuna per la decorazione dei biscotti, (7) e mescolate molto velocemente per evitare che si sciolgano (8). Ora formate i biscotti: ponete dei mucchietti di impasto, da circa 30 gr, su una leccarda ricoperta di carta forno (9).



Modellate ogni mucchietto in forma sferica (10) e appiattiteli leggermente quindi ponete, su ciascun biscotto, qualche codetta colorata avanzata (11). Infornate, in forno statico già caldo a 180° per 10 minuti (forno ventilato 160° per 7-8 minuti), o fino a quando i biscotti saranno dorati sui bordi. Sforateli e lasciateli raffreddare su una gratella (12): ecco pronti gli allegri biscotti arlecchino!

Conservazione

Conservate i biscotti arlecchino in una scatola di latta o in un barattolo di vetro chiuso per 4-5 giorni. Potete congelare i biscotti arlecchino da crudi e infornarli ancora congelati.

I consigli di Sonia

Breve amarcord dei momenti beati in cui le bimbe erano piccole: quando una compiva gli anni o organizzavo le festicciole per Carnevale preparavo questi biscotti e, chiusi in sacchetti colorati, li regalavo a tutti i piccoli invitati! Una parte, invece, la arricchivo con gocce di cioccolato, scorza di limone grattugiata o, ancora, mandorle e nocciole tritate, e la dedicavo ai genitori che li avevano accompagnati.

