

Biscotti girandola

Categoria: Ricette per Bambini - Dolci



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min Cottura: 15 min

Costo: Basso Difficoltà: Media

Nota Aggiuntiva: ...più il tempo di raffreddamento in frigorifero di circa 2 ore

I biscotti girandola sono degli sfiziosi dolcetti preparati con un impasto neutro e uno al cacao, che insieme creano un effetto visivo molto originale!

I biscotti girandola si preparano sovrapponendo una sfoglia di impasto al cacao ad una di impasto neutro, avvolgendo le due sfoglie come un rotolo e poi tagliandolo a fette: l'effetto finale lascia davvero a bocca aperta.

I biscotti girandola sono adatti per la colazione e la merenda e piaceranno moltissimo ai bambini. L'impasto del biscotto non contiene uova, di questo modo rimarrà di un bel bianco intenso.



Ingredienti per 25/30 biscottini:

» Burro
200 gr

» Uova
1 albume

» Cacao in polvere
amaro, 20 gr

» Zucchero
a velo, 100 gr

» Farina
00, 270 gr

Preparazione



Per preparare i biscotti girandola iniziate passando al mixer il burro freddo a pezzetti con 250 gr di farina (1) per ottenere un impasto sabbioso (2), aggiungete poi lo zucchero a velo e mescolate con un cucchiaino per distribuire bene gli ingredienti (3).



A questo punto dividete il composto a metà, in una parte andrete ad aggiungere 20 gr di cacao amaro in polvere (4) e nell'altra metà 20 gr di farina in più. Impastate i due composti separatamente con le mani, velocemente per fare sciogliere il burro e ottenere due impasti lisci e morbidi (5-6).





A questo punto schiacciateli leggermente con le mani e copriteli con della pellicola trasparente (7), dovranno rassodare in frigorifero per almeno un'ora. Stendete quindi l'impasto bianco (8) e quello nero (9) in due sfoglie rettangolari spesse circa 3 mm.



Spennellate la superficie della sfoglia bianca con l'albume (10), ponetevi sopra quella al cioccolato e pressatele leggermente con il mattarello per farle ben aderire (11). A questo punto eliminate le parti di sfoglia "frastagliate" con un coltello, dovrete ottenere un rettangolo preciso, spennellate anche la superficie marrone con l'albume (12) e



iniziate ad arrotolare la sfoglia, dal lato più corto (13). Coprite il rotolo con la pellicola trasparente (14) e lasciatelo raffreddare in frigorifero per un'altra ora. Trascorso questo tempo estraete il rotolo dal frigorifero e tagliate delle "fette" di 1 cm di spessore con un coltello affilato (15). Mettete i biscotti così ottenuti sulla carta da forno e infornate a 180°C per circa 15/18 minuti. Fate raffreddare i biscotti girandola e...buona merenda!

Consiglio



Utilizzate i ritagli di pasta avanzati per ottenere dei graziosissimi biscotti marmorizzati, noi li abbiamo preparati a forma di cuore!