

<http://www.circuitiverdi.it/blog/decori-biscotti-decorati-diventano-mascherine-carnevale/>

Da Decorì: i biscotti decorati diventano mascherine di Carnevale

CIRCUITI verdi

Risparmio energetico

Riciclo

Ricerca

Prodotti Green

Normativa

Guida Verde

Fa

Da Decorì: i biscotti decorati diventano mascherine di Carnevale

Circuiti Verdi 12 febbraio 2018



Ecco la ricetta per preparare biscotti gustosi e belli, ideali per la festeggiare il carnevale con fantasia, semplici da realizzare anche insieme ai più piccoli.

Per rendere più divertente e gustoso il carnevale, Decorì, il brand del Gruppo Lo Conte dedicato alle farine speciali e a lieviti e decori per dolci, propone i biscotti di Carnevale, perfetti per essere personalizzati e decorati come mascherine.

I biscotti di carnevale, decorati con perle di zucchero, nonpareils colorati o con zuccherini arcobaleno, possono essere un'idea perfetta per un dolce semplice ma originale, che piace a tutti e che tutti possono realizzare. Sono biscotti perfetti da preparare in cucina anche con i più piccoli, divertendosi con fantasia.

Per decorarli, si possono usare le decorazioni Decorì: tra i tanti e diversi decori in zucchero, ideali per decorare i biscotti, ci sono i Nonpareils colorati Decorì. Disponibili anche in bustine monocolori, i Nonpareils misti, per esempio, sono perfetti per rendere i biscotti un arcobaleno di colori!

Ricetta Maschere di Carnevale

Per realizzare Maschere di Carnevale perfette, il prodotto ideale è Pasta Frolla di Le Farine Magiche: questa farina speciale è arricchita da un pizzico di bicarbonato di sodio e da cremore d'uva, un lievito completamente naturale. Una volta terminata la cottura, la pasta ottenuta non si rompe e non si sbriciola, mantenendo la classica e tradizionale fragranza della pasta frolla.

Ingredienti:

Per la frolla:

- 2 uova grandi
- 320gr. di farina Pasta Frolla Farine Magiche
- 100gr. di burro
- 140gr. di zucchero
- Un pizzico di sale

Per la decorazione

- 250gr. di cioccolato fondente
- Nonpareils colorati Decorì

Preparazione:

- In una terrina, unire la farina, il burro, lo zucchero e le uova e un pizzico di sale;
- Unire gli ingredienti impastando con le mani, fino ad ottenere un panetto di pasta abbastanza morbido (ma non troppo). Se risulta troppo friabile, unire un goccio d’acqua per ammorbidirlo;
- Riporre l’impasto su un tagliere o sul piano da lavoro e formare una tavoletta;
- Avvolgere la tavoletta con la pellicola trasparente da cucina e lasciar riposare in frigorifero almeno un’ora;
- Passato il tempo di riposo, prendere la pasta e stenderla dello spessore desiderato (circa 5 mm): con un coppa pasta o con l’aiuto di un coltello, ricavare dall’impasto tanti biscotti a forma di maschera di carnevale;
- Riporre su una teglia coperta con carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per circa 10 minuti, fino a che i biscotti non risultino dorati.

Decorazione

- Una volta che i biscotti si sono raffreddati, in una ciotola sciogliere il cioccolato fondente a bagno maria;
- Immergere nel cioccolato fuso metà della maschera, oppure con un cucchiaino lasciar colare il cioccolato nei punti desiderati;
- Prima che il cioccolato si rapprenda, cospargere con i Nonpareils colorati.