



Costo
BASSO
Difficoltà
BASSA
Tempo
50 MINUTI

Biscotti a cuore

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 600 gr di farina 00
- 200 gr di burro ammorbidito
- 200 gr di zucchero semolato
- 120 ml di latte fresco
- 10 gr di cannella in polvere
- 10 gr di lievito per dolci
- marmellata di lamponi q.b.
- cioccolato fondente q.b.

▼ Disponete su un piano da lavoro la farina a fontana, lavorate al centro il burro ammorbidito con lo

zucchero, poi aggiungete il latte, la cannella e il lievito.

▼ Impastate fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo, stendetelo a uno spessore di circa 3 mm e intagliate i biscotti usando una formina circolare, poi fatene un altro tagliandolo al centro con uno stampo a cuore e rifinite il bordo sempre con la pasta frolla che avrete tolto.

▼ Mettete i biscotti su di una placca ricoperta di carta forno e infornate in forno preriscaldato a

160° ventilato per 15-20 minuti.

▼ Lasciate raffreddare i biscotti per circa 15 minuti, poi distribuite un cucchiaino di marmellata nelle forme intere e spalmatela leggermente; sovrapponetela con il cuore e lasciate asciugare la marmellata che farà così da collante tra i due biscotti.

▼ Una volta uniti i biscotti, passate la parte inferiore nel cioccolato fondente fuso, fate raffreddare e servite.

Segreti in cucina

LA PANNA MONTATA A REGOLA D'ARTE

Il segreto per riuscire a ottenere una panna montata a regola d'arte sta tutto nella temperatura, che deve necessariamente essere fredda. Prima di iniziare, quindi, lasciate in frigo per circa un'ora la panna liquida, le fruste dello sbattitore e la ciotola, quest'ultima meglio se in vetro.

Il prodotto

Champagne Tanca Cuvée Pascal Rosé: per festeggiare tutte le mamme con le bollicine giuste, perché non brindare a loro con una bottiglia esclusiva? Prodotto dalla macerazione di uve di un'unica annata è composto da uve Pinot Nero e da una percentuale di uve Chardonnay.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 ml di panna fresca
- 250 gr di fragole fresche
- 1 lime
- 3 cucchiaini di salsa alle fragole
- 2 cucchiaini di sambuca
- 1 cucchiaino di zucchero di canna

▼ Togliete alle fragole il picciolo verde, quindi lavatele bene e tagliatele a metà nel caso in cui fossero piccole o in quarti se fossero grandi.

▼ Mettetele in una ciotola con il succo di lime, lo zucchero di canna e il cucchiaino di sambuca. Mescolate e fate insaporire per circa 15 minuti. Se volete, potete aggiungere della menta spezzettata per dare un sapore un po' fresco.

▼ Nel frattempo montate la panna con uno sbattitore elettrico in una ciotola e la salsa di fragole, quando girando la ciotola la panna non cadrà, sarà pronta.

▼ A questo punto montate le coppe mettendo un po' di fragole sul fondo del bicchiere, copritelo poi con la panna, altre fragole e infine completate formando delle decorazioni con la panna restante.

Bicchierini gourmet alle fragole



Costo
MEDIO
Difficoltà
BASSA
Tempo
30 MINUTI

