

RICETTA SPARABISCOTTI



La **sparabiscotti** è la macchina per biscotti con cui riuscirete ad ottenere dei biscotti di **tante forme e in tempi rapidissimi!** Qui sotto vedremo **poche semplici regole** per utilizzarla e la **ricetta giusta** dell'impasto: una **pasta frolla montata** un pochino più consistente, con il dosaggio giusto degli ingredienti, per fare in modo che i biscotti con la sparabiscotti escano agevolmente dalla pistola, senza che la frolla montata sia **troppo dura da spremere o troppo morbida** (e addio forme).

INGREDIENTI (circa 30-40 pezzi)

- 200 g burro morbido
- 80 g di zucchero a velo
- 1 bustina di vanillina
- 1 puntina di scorza di limone
- 1 uovo
- 300 g di farina
- 1 cucchiaino di Rum



Per **decorare**: mandorle, granella di nocciole, pistacchi sminuzzati, frutta candita, ciliegie candite... a vostra scelta e gusto.

1. Tirate il **burro** fuori dal frigo **1 ora prima** della preparazione.
2. In una ciotola capiente mettete la farina setacciata. Poi aggiungete lo zucchero a velo, la vanillina, la scorza di limone, il burro a pezzetti, il cucchiaino di Rum e l'uovo. Potete utilizzare, ovviamente, anche la planetaria con frusta K o a foglia.
3. Mescolate e impastate bene tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un **composto liscio, morbido ed omogeneo**.
4. Prendete la **sparabiscotti** e inserite uno dei 20 dischi compresi nella confezione per dare la forma che preferite al vostro biscotto. Riempite la sparabiscotti **fino a 3/4** con l'impasto appena preparato. Iniziate a

“sparare” a **vuoto**, finché non vedrete il composto che inizia a fuori uscire dalla sparabiscotti. Ora siete pronti per fare i vostri biscotti.

5. “Sparate” le forme prescelte direttamente sulla **teglia da forno**, tenendo la sparabiscotti perfettamente **verticale**. La teglia si deve lasciare “**al naturale**” senza olio, né burro.

Se il biscotto non è venuto bene, potete facilmente rimuoverlo dalla teglia e rimettere l’impasto insieme a quello rimanente. Nota bene: **non utilizzare** la carta da forno, perché su questa non vengono! Questo è uno dei motivi principali della non riuscita.

6. Una volta pronte le forme, **decorate** i biscotti come preferite: ciliegie candite (tagliate a metà), mandorle, granella di nocciole, granella di pistacchi, macedonia di canditi.

