



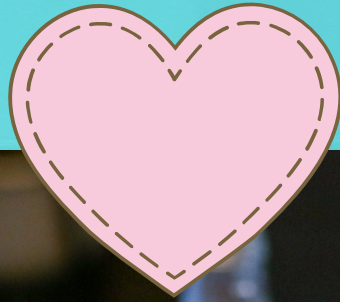
BISCOTTI  
DELLE  
EMOZIONI

di  
Alice Cuocadé

Cucinare insieme è un modo per **passare del tempo speciale e coltivare piccoli momenti di felicità.**

Sperimentate insieme ai bambini: toccate, annusate ed osservate gli ingredienti che **si uniscono e si trasformano, proprio come le emozioni.**

Quindi lavatevi le mani, mettete il grembiule e aggiungete gli **ingredienti segreti: sorriso, amore e fantasia mentre si cucina insieme!**



# Ingredienti e materiale

Prepara tutti gli ingredienti già pesati prima di iniziare

## Per la frolla

- 260 gr di farina tipo 0, 00 o semintegrale più ulteriore farina da spolvero e per impastare ulteriormente
- 80 gr di olio vegetale (di riso, di mais, di arachine o girasole deodorato)
- 1 uovo
- 1 limone non trattato
- 100 gr di zucchero (bianco o di canna)
- un cucchiaino di acqua calda
- un cucchiaino di bicarbonato

## Per preparare le glasse

- 125 gr di zucchero a velo
- cacao
- coloranti sia polvere, liquidi che gel.

Puoi usare sia i coloranti pronti che trovi al supermercato oppure quelli naturali fatti con: zafferano per il giallo, cacao per disegnare le faccine, acqua delle rape rosse sottovuoto per fare dettagli, azzurro con alghe per fare le lacrime.

## Strumenti

2 fogli di carta forno, forchetta o frusta a mano, setaccio, mattarello stampo tondo per i biscotti (puoi usare anche una tazzina o bicchiere), sacchetti da freezer senza pieghe come sac a poche per disegnare, ciotole, cucchiari.

## ***Iniziamo...***

Rompi un uovo all'interno della ciotola, aggiungi l'olio e sbatti bene.

Nella ciotolina dello zucchero aggiungi un cucchiaino di acqua calda per sciogliere lo zucchero.

In questo modo lo zucchero diventa più morbido.

Aggiungi il composto di zucchero e acqua alla ciotola con uova e olio. Mescolate bene, bene.

Grattugiate la scorza del limone. Solo la parte gialla della scorza e non la parte bianca altrimenti l'impasto diverrà amaro.

Con il limone puoi preparare una dissetante limonata.

Prendete la ciotola con la farina.

Setacciata il bicarbonato sopra la farina. Mescolate bene.

Riprendete la ciotola con gli ingredienti liquidi e date una rimescolata.

Aggiungete un po' alla volta la farina e mescolate per incorporare farina e liquidi.

Versa della farina sulla spianatoia (come indicato sul video) ed incorpora qualche altro cucchiaino di farina e crea una palla morbida, ma non appiccicosa.

Accendete il forno a 170 gradi modalità statica.

Fate cadere a pioggia la farina sulla spianatoia e stendete la frolla a circa 4 mm.

Non devono essere troppo sottili altrimenti si bruciano.

Fai gli stampini dei biscotti con una formina tonda. Reimpasta la frolla in eccesso dalle formine e ricrea nuove formine tonde.

Inforna per 10 minuti ed intanto crea gli altri biscotti.

Prendete la ciotola con la farina.

Setacciata il bicarbonato sopra la farina. Mescolate bene.

Riprendete la ciotola con gli ingredienti liquidi e date una rimescolata.

Aggiungete un po' alla volta la farina e mescolate per incorporare farina e liquidi.

Versa della farina sulla spianatoia (come indicato sul video) ed incorpora qualche altro cucchiaino di farina e crea una palla morbida, ma non appiccicosa.

Accendete il forno a 170 gradi modalità statica.