

I cinque sensi in cucina



A tavola con... La vista

Si dice che un piatto si gusti anche con gli occhi.

Ti sembra impossibile?

Scopri le maschere di Carnevale fatte con la pasta frolla.

Maschere di Pasta Frolla

Ingredienti per la PASTA FROLLA:

250 g di farina "00"

100 g di zucchero

150 g di burro

2 tuorli

Procedimento:

Metti tutti gli ingredienti in una ciotola capiente ed inizia ad impastare.

Quando l'impasto è pronto e omogeneo, fai riposare il panetto ottenuto, dopo averlo avvolto in carta da forno. Lascia l'impasto in frigorifero per mezz'ora.

Stendi un foglio di carta da forno, poi sistema il panetto di frolla al centro, copri con un altro foglio e stendi l'impasto con un mattarello, fino ad ottenere una sfoglia alta qualche millimetro. Togli il primo foglio di carta da forno e avrai ottenuto una base liscia e uniforme. Utilizza, quindi, delle formine per biscotti (in alternativa, puoi usare un bicchiere per ritagliare dei dischi) per ricavare dalla base di pasta frolla delle belle maschere. Posiziona i biscotti ottenuti cercando di formare delle mascherine e con uno stampino dalla forma circolare crea i buchini per gli occhi. Inforna a forno caldo, temperatura 180 gradi, per 15 minuti.



La cottura varia sempre da forno a forno, quindi non perdere di vista i biscotti e sfornali appena avranno raggiunto la giusta doratura.



www.fiabepercrescere.it



PICCOLLEGGI