

STELLE FILANTI GOLOSE

L'arrivo del Carnevale, ogni anno, è sempre motivo di gioia per i nostri bambini, infatti è il periodo di coriandoli e stelle filanti. Proviamo a farle in casa: una ricetta facile e divertente!



INGREDIENTI:

250 g. farina
150 g. burro
70 g. zucchero a velo
1 n. punta di cucchiaino di scorzetta di limone grattugiata
2 n. uova
150 g. cioccolato extra fondente Emilia Zaini



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
60 min



Porzioni
8

1 In una ciotola capiente, mescolare la farina con il burro molto freddo tagliato a pezzetti. Lavorarlo velocemente con la punta delle dita sino ad ottenere un impasto granuloso, quindi unire le uova, lo zucchero e la scorza di limone. Lavorare l'impasto velocemente, prima nella ciotola, poi su di un piano di lavoro infarinato: si dovrà ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formare una palla, coprire con della pellicola e riposare in frigo per mezz'ora.

CONSIGLIO

Potete anche far scegliere ai vostri bambini come decorare queste stelle filanti: non sono con i diavolini, ma mescolando zuccherini di varie forme e colori.

2 Riprendere l'impasto, stenderlo su un piano di lavoro infarinato. La sfoglia sarà di circa 4 mm di spessore. Tagliare una serie di striscioline che si potranno arrotolare su di sé o avvolte ad una formina per cannoli, a mo' di vere stelle filanti. Una volta terminata l'operazione, sistemarle su di una placca da forno foderata di carta da forno e infornare a 180° per 10-12 minuti. Sfnare e lasciare raffreddare.

3 Nel frattempo fondere a bagnomaria il cioccolato fondente e, a parte quello bianco. Ricoprire



di cioccolato fondente circa metà delle stelle filanti di biscotto, quindi disporle su di una placca ricoperta di carta da forno, spolverarle di diavolini colorati e lasciar asciugare in frigo per circa venti minuti. Riprendere il resto delle stelle filanti di biscotto e ripetere l'operazione con il cioccolato bianco. Far riposare i biscotti 5 minuti a temperatura ambiente prima di servire.