Le frolle di Charles (1°)

Continuiamo il nostro viaggio natalizio fra ricette gustose e particolari per rendere il nostro Natale un momento magico. Di seguito vi propongo una delle mie ricette per dei biscotti di frolla farciti con: marmellata di albicocche, marmellata di fichi e crema alla nocciola. Le marmellate sono fatte in casa e devo dire che la differenza si sente moltissimo. Pertanto e se potete, vi consiglio di farvele voi stessi.

Ingredienti:

- 400 grammi di farina 00
- 180 grammi di burro ammorbidito
- 200 grammi di zucchero al velo vaniglinato
- 180 grammi di fecola di patate
- 1 uovo + 2 tuorli *(meglio se di "pasta gialla")*
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci (una punta)
- un pizzico di sale fino
- polvere dorata glitter edibile
- perline di zucchero colorate
- crema alla nocciola q.b.
- marmellata di albicocche
- marmellata di fichi

Gli strumenti da lavoro in particolare: stampi rotondi e stampo a ciambella, stampi a stella (grande e piccola), pennello.

Procedimento:

Iniziate inserendo in una ciotola, planetaria capiente, tutte le polveri (farina, lievito setacciato, fecola, zucchero al velo, sale). Versateci il burro quasi fuso, l'uovo e i tuorli ed iniziate ad impastare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato. Lasciate poi riposare l'impasto in frigorifero per circa mezz'ora.

Trascorso il tempo di riposo riprendete l’impasto e stendetelo con un mattarello su un piano di lavoro infarinato. Fate attenzione a non assottigliarlo troppo. Con gli stampini create i vostri biscotti. Create tanti biscotti pieni (cioè senza tagli interni) quanti ritagliati (cioè con incisione interna) in numero pari, dato che poi andranno uniti dalla farcitura (ved. foto).

Infornate i biscotti in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti. Fateli raffreddare completamente.

Una volta raffreddati prendete le farciture ed iniziate a farcire i vostri biscotti ricordando di stendere il composto sulla parte piana e non incisa, dopodiché unitela alla parte forata. Fate una leggera pressione per unirli meglio.

Per dare un tocco originale ai biscotti potete utilizzare, come nel mio caso, un glitter dorato in polvere e che ho steso con un pennello sulla superficie dei biscotti a stella. Potete anche versare al centro di alcuni biscotti delle perline di zucchero colorate.

…

Charles