

Mascherina Di Carnevale

A Carnevale ogni biscotto vale!

Ingredienti

Per circa 10 biscotti

1 Uovo

2 Cucchiaini di miele

1 bacca di vaniglia

160 gr di olio di cocco

100 gr di burro di mandorle

190 gr di cocco grattugiato



Preparazione

Iniziate a riscaldare il forno a 160° e poi procedete ad impastare la vostra speciale pasta frolla. Frullate la polvere di cocco, l'olio di cocco, le mandorle, la vaniglia e il miele. Otterrete così un composto farinoso e poco legato. Aggiungete al composto l'uovo, che lavorerete a mano.



Ovviamente questo tipo di impasto sarà molto diverso da quello che normalmente si prepara per la pasta frolla. Quindi non stupitevi se non sarà liscio, compatto e elastico.

A questo punto, avvolgete bene nella pellicola il panetto ottenuto e fatelo riposare in frigo per circa venti minuti. Trascorso il tempo di riposo in frigo, tirate fuori il panetto e date una nuova e rapida impastata a mano. Stendetelo, inoltre, con l'aiuto di un mattarello e date le forme che desiderate, da decorare poi a vostro piacimento.

La festa del Carnevale a me ha ispirato i biscotti a mascherina. Mettete le mascherine in frigo coperte dalla carta forno per qualche minuto e poi passatele al forno che nel frattempo si è ben scaldato, e cuocete per 15/20 minuti circa.

Tenete d'occhio i vostri biscotti perché tenderanno a dorarsi molto facilmente, anche a causa della presenza del miele nella ricetta.

Dopo la cottura, lasciateli raffreddare e gustateli per una dolce merenda o al risveglio da queste fredde notti, per la soddisfazione dei grandi e dei piccoli.

Nota

Può accadere che quando lavorate l'impasto vi accorgete di non riuscire a dargli la forma perché risulta troppo morbido. Non disperatevi, e rimediate in questo modo: stendete la frolla e imprimete le mascherine senza



staccarle dall'impasto. Mettete la teglia in frigo dieci minuti, coperta dalla carta forno.

Questo semplice passaggio permetterà alle sagome dei biscotti di indurirsi e sarà facile prelevarle e poggiarle sulla teglia che andrà in forno. Vi avverto però che il biscotto che otterrete sarà molto friabile, quindi maneggiatelo con cura per evitare che si spezzi facilmente.