

BISCOTTINI DI PASQUA

Fare i biscotti con i bambini è un'attività molto divertente e un'occasione per giocare assieme. Questa attività è fonte di importanti apprendimenti perchè il bambino impara una buona varietà di parole nuove legate al mondo degli alimenti, capisce che esistono un prima e un dopo (ad esempio prima l'impasto è crudo, poi se cuoce nel forno per un certo tempo diventa cotto), cause e conseguenze (ad esempio "cosa succede se metto troppo zucchero?"), sequenze e procedure da rispettare; esercita inoltre la propria manualità grossolana (ad esempio impastare) e fine (prendere un pizzico di sale con le dita).

Per fare i biscotti pasquali potete utilizzare i tagliabiscotti nella forma che preferite e qualche goccia di colorante per creare un assortimento di pasta di zucchero colorata.

Ingredienti classici:

- 300 g di farina 00
- 2 uova
- 125 g di burro (o margarina)
- 120 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1 fialetta di estratto di vaniglia
- scorza di 1 limone grattugiata
- 250 g di pasta di zucchero
- marmellata q.b.

Attrezzi: Terrine, mattarello, tagliabiscotti nelle varie forme pasquali, carta forno, placca da forno, coloranti per alimenti, pennello.

Procedimento:

- In una terrina lavorate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa. In un'altra terrina battete le uova con il sale e l'estratto di vaniglia, poi unitele alla crema al burro e quando il composto è ben amalgamato unite mano a mano la farina impastando fino ad ottenere un impasto liscio e morbido.
- Fatene una palla, avvolgetela con la pellicola trasparente e mettete in frigo a riposare per circa un'ora.
- Trascorso il tempo accendete il forno a 170° e rivestite una placca di carta forno. Riprendete l'impasto e stendetelo con il mattarello sul piano infarinato, in uno spessore di almeno 5 mm.
- Con i taglia-biscotti ricavate le forme pasquali dall'impasto e sistematele mano a mano sulla placca.
- Infornate i biscotti e fate cuocere per 10 minuti, sfornate e lasciate raffreddare.
 - Nel frattempo preparate i diversi colori di pasta di zucchero, stendetela sottile su un foglio di carta da forno spolverato di zucchero a velo o amido di mais e sempre con il tagliabiscotti, ricavate le sagome uguali ai biscotti che avete preparato.
 - Spennellate con un velo di marmellata ogni biscotto e stendete sopra la sagoma di pasta di zucchero facendola aderire delicatamente, lisciando con la punta delle dita.
 - Aggiungete altri dettagli a vostro piacimento e sistemate i biscotti in un sacchetto per alimenti o in una scatola ben chiusa.

Se i bambini hanno problemi di intolleranza qui sotto trovate la ricetta per fare biscotti senza latte, senza uova e senza glutine. Utilizzatela stendendo l'impasto come descritto a seguito, ritagliando le forme pasquali e procedendo con le decorazioni di pasta di zucchero.

Ingredienti senza latte, uova e glutine:

- 300 g di farina in mix pronto senza glutine (potete sostituire con un mix di farina di mais e farina di riso in parti uguali)
- 100 g di zucchero di canna
- 60 g di miele di tarassaco o sciroppo d'agave o sciroppo di acero
- 1 tazza di olio di mais
- scorza grattugiata di 1 limone
- scorza grattugiata di 1 arancia
- 1 bicchiere di latte vegetale, ad esempio di soya o di riso (o acqua)
- 1 bustina di cremortartaro

Procedimento:

- In una terrina miscelate le farine con il cremortartaro, lo zucchero, il miele di tarassaco, le scorze grattugiate, l'olio e impastate, aggiungendo latte di soya o acqua per amalgamare.
- Lavorate fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio. Fatene una palla, chiudetelo nella pellicola trasparente e mettete in frigo a riposare per almeno un'ora.
- Nel frattempo accendete il forno a 180°. Trascorso il tempo riprendete l'impasto, stendetelo sul piano infarinato con un po' di amido di mais in uno spessore di un paio di centimetri.
- Con un tagliabiscotti, ricavate i vostri biscotti, della forma che preferite e sistemati su una placca da forno rivestita di carta forno leggermente unta. Con l'impasto potete anche formare tante palline, senza stendere con il mattarello.
- Infornate per 10/15 minuti. Non devono cuocere troppo.
- Sfornate i biscotti e spolverate con un po' di zucchero.

La forma dei biscotti pasquali prende spunto dai tanti simboli di questa festa, **pulcini, campanelle, coniglietti** etc. da sottolineare con una dolce copertura di **pasta di zucchero** che li rende anche molto decorativi.



