









I BISCOTTI DI NINA E OLGA

INGREDIENTI:

-  500 gr di farina
-  250 gr di burro
-  4 uova
-  200 gr di zucchero
-  1 cucchiaino di lievito per dolci
-  1 cucchiaino di estratto di vaniglia
-  500 gr di marmellata
-  1 buccia d'arancia
-  1 pizzico di sale
- 100 gr di cioccolato bianco



PROCEDIMENTO:

Prendi una ciotola e versa all'interno lo zucchero e il burro, a temperatura ambiente, tagliato a cubetti. Aggiungi un pizzico di sale, la buccia d'arancia e un cucchiaino di estratto di vaniglia. Mescola il tutto con l'aiuto di una frusta. Aggiungi due uova intere e mescola. Aggiungi due tuorli e mescola nuovamente. Aggiungi il lievito per dolci e la farina. Mescola con una spatola. Spostati su una spianatoia dove ti è possibile lavorare l'impasto a mano. Spolvera il piano da lavoro con della farina. Rovescia l'impasto sul piano e inizia a lavorarlo con le mani. Continua a lavorarlo finchè non risulterà liscio e compatto. Avvolgi l'impasto nella pellicola trasparente e lascia riposare in frigo per almeno un'ora. Tira fuori l'impasto dal frigo e rispolvera il piano da lavoro con la farina. Con un mattarello stendi l'impasto finchè non avrà uno spessore di circa 5 mm. Prendi una teglia e imburra la base. Disponi una parte d'impasto nella teglia. Con una forchetta fai dei fori sulla base della crostata. Aggiungi la marmellata. Prendi il memory di Nina e Olga e ritaglia Olga. Utilizza la sagoma di Olga per creare le varie nuvole di impasto. Disponi i biscotti a nuvola sulla teglia e inforna a 180° per 30 minuti. Sciogli il cioccolato a bagnomaria e utilizzalo per ricoprire i biscotti. Utilizza le gocce di cioccolato per fare occhi e bocca a ogni nuvola. Lascia raffreddare.

Buon appetito!

