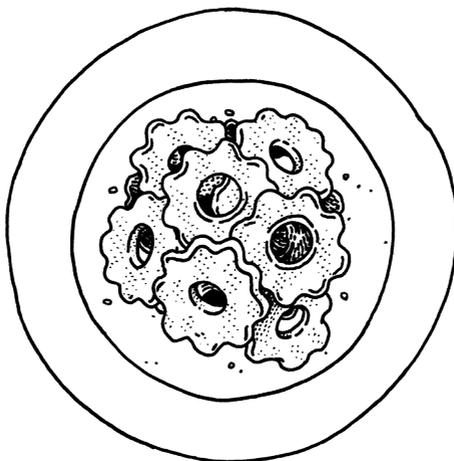


#2

Expo 2015
Regione Liguria
Cooking



Canestrelli dolci

Shortbread biscuits

Ingredients (12 serves)

600 g Italian “00” or “0” flour, 300 g butter, 160 g sugar,
3-4 yolks, 1 egg white, salt (1 tiny pinch), milk, powdered sugar.

Carefully wash the eggs (salmonella can lie on the outside of the shell...). Place the flour on a kneading board and add the butter (softened), the sugar, the yolks and (lastly) the pinch of salt in the flour well – and start kneading. Work quickly (this is the golden rule for shortbread pastry), into a ball, wrap into a dish cloth (or plastic wrap) and let rest into the fridge for at least 30 minutes. Roll out into a generous 1 cm layer with a rolling pin and cut with a canestrelli mould (the shape varies from daisies to stars). Brush the biscuits with a bit of milk or (alternatively) with the whipped egg white. Bake gently (160° C) – in pre heated oven – on the oven plate for 25 minutes till golden. Dust with powdered sugar and enjoy either warm or cold.

- ⌚ 40 min + the rest time of the dough
- ⚖ normal
- 🏷 DOC Golfo del Tigullio-Portofino Moscato

Ingredienti (12 porzioni)

600 g di farina debole '00' o '0', 320 g di burro, 160 g di zucchero semolato (o a velo), 3-4 tuorli e 1 albume, 1 presina di sale, latte per spennellare, zucchero a velo per la spolverata finale.

Anzitutto setacciare la farina, e lavare le uova in acqua fredda e un prodotto tipo 'Amuchina', al fine di renderle igienicamente più sicure. Sul piano di lavoro creare una fontana di farina, dentro la quale cominciare a lavorare il burro già ben ammorbidito, lo zucchero e i tuorli, questi ultimi non di frigo ma a temperatura ambiente. Infine una presina di sale. Si dovrà operare con celerità, altrimenti la pastafrolla si "incorda" e può riservare pessime sorprese. Modellata una palla, lasciarla in un panno, o nella pratica pellicola trasparente, e riposarla al fresco per circa 8-10 ore. Trascorso il tempo necessario, con un matterello pazientemente stendere una sfoglia alta circa 1 cm (abbondante), e tagliarla con lo specifico coppapasta da canestrelli. La forma di questi "savarin" può peraltro variare secondo zone e usi: margherite, stelle, fiori a 6 petali... Infine spennellarli col latte, o con l'albume montato. Cottura lieve lieve, sulla placca (già foderata di carta da forno), indicativamente per 25 minuti, 160° sono di solito la temperatura ideale. Quando saranno piacevolmente dorati non resta che servirli, spolverati di zucchero a velo. Sono ottimi, infatti, anche caldi.