



*Le colazioni di Natale*



## CHOCOLATE CHIP COOKIES

### Ingredients

1. 280 g di zucchero
2. 230 g di burro a temperatura ambiente
3. 5 g di miele o melassa
4. 2 uova
5. 1/2 semi di una bacca di vaniglia
6. 400 g di farina 00
7. 80 g di fiocchi d'avena
8. 2,5 g di bicarbonato (1 cucchiaino piccolo)
9. 2 g di sale fino
10. 150 g di gocce di cioccolato fondente o cioccolato fondente a pezzi (tenute in freezer)

### Instructions

1. Lavorate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema liscia e omogenea, incorporare il miele, un uovo alla volta e la vaniglia.
2. In una ciotola unite gli ingredienti secchi e le gocce di cioccolato.
3. Unite i due composti, formate un panetto e fatelo riposare in frigorifero avvolto da pellicola per 30 minuti
4. Scaldate il forno a 170.
5. Togliete l'impasto dal frigo e con le mani formate delle palline e adagiatele sulla teglia coperta da carta forno.
6. Se con le mani vi risulta difficile, usate un dosatore da gelato, questo vi aiuterà anche a fare biscotti tutti uguali.
7. Cuocete in forno caldo per circa 20 minuti. Controllate la cottura, devono restare morbidi al tatto, non devono seccare.
8. Sfornate e fate raffreddare su una griglia per dolci



## CINNAMON ROLLS

11. 210 g di farina manitoba
12. 210 g di farina 00
13. 1 uovo e 1 tuorlo
14. 180 g di latte
15. 60 g di burro
16. 75 g di zucchero
17. 5 g di sale
18. 11 g di lievito di birra fresco (panetto)
19. per il ripieno
20. 4 cucchiaini di zucchero di canna
21. 2 cucchiaini di cannella
22. 35 g di burro fuso freddo
23. Per decorare
24. uvetta, 1 uovo sbattuto con 1 cucchiaino di latte (prima di infornare)

### Instruction

25. Nella planetaria fate sciogliere il lievito nel latte e aggiungere un paio di cucchiaini di farina presi dal totale, quanto basta per formare una crema.
26. Aggiungere il tuorlo, metà dello zucchero. Amalgamare.
27. Aggiungere altra farina, l'uovo intero, la seconda metà dello zucchero. Incorporare.
28. Aggiungere tutta la restante farina, meno 1 cucchiaino.
29. Aggiungere il sale e incordare.
30. Aggiungere l'ultimo cucchiaino di farina e incordare.
31. Poco alla volta aggiungere il burro morbido. Incordare.
32. Formare una palla con l'impasto e lasciarlo nella ciotola della planetaria a lievitare, coprendo la ciotola con pellicola o con un canovaccio.  
Lasciar lievitare 40 minuti a temperatura ambiente, poi riporre in frigorifero tutta la notte.
33. Al mattino tirare fuori dal frigo e far riposare 1 ora a temp. ambiente fino al raddoppio.

34. Prendere l'impasto e su un piano infarinato stendere in un rettangolo.
35. Fare 4 pieghe. (ripiegare due volte i bordi verso l'interno come si vede in foto)
36. Capovolgere il rettangolo ottenuto e far riposare coperto per 30-40 minuti.
37. Nel frattempo far sciogliere il burro e lasciare raffreddare.
38. Stendere l'impasto in un rettangolo abbastanza sottile. Spennellare con il burro fuso, poi cospargere con zucchero di canna e cannella mescolati insieme.
39. Arrotolare l'impasto e tagliare tante rondelle.
40. Disporre le rondelle su una teglia rivestita con carta forno, ben distanziate tra loro.
41. Far lievitare ancora 1 ora le rondelle, coperta da un canovaccio.
42. Spennellare con uovo sbattuto e 1 cucchiaio di latte. Aggiungere uvetta qua e là.
43. Cuocere in forno caldo per circa 15 minuti a 180, fino a quando saranno belle dorate.
44. Gustatele calde oppure pucciatele a colazione nel latte caldo, sono da svenimento.



## CHRISTMAS TREE COOKIES

### Ingredients

45. 175 g zucchero di canna
46. 85 g di miele
47. 100 g di burro
48. 1 cucchiaio di zenzero in polvere
49. 2 cucchiaini di cacao in polvere
50. 1 cucchiaio di cannella
51. (con le spezie potete giostrarvela come preferite, se amate il gusto dello zenzero mettetene 2 cucchiaini e toglietene 1 di cacao per esempio)
52. 300 g di farina di tipo 2 o farina 00
53. 1 cucchiaio di bicarbonato
54. 1 uovo leggermente sbattuto

### Instructions

55. In una ciotola capiente inserite la farina, le spezie e il bicarbonato.
56. A parte in un pentolino, fate sciogliere lo zucchero, insieme al burro e al miele.
57. Versate lo sciroppo ottenuto sulle farine e cominciate ad impastare.
58. Per ultimo aggiungete l'uovo sbattuto.
59. Riponete il panetto ottenuto in freezer per almeno 30 minuti, avvolto da pellicola.
60. Stendete la frolla e ricavate i biscotti con un bicchiere o un taglia pasta tondo, oppure usate le formine che preferite.
61. Con una cannuccia, ricavate i buchini che serviranno ad inserire il nastro per appendere i vostri cookies all'albero di Natale.
62. Infornate a 180 gradi modalità statica per circa 15 minuti.
63. Decorate con ghiaccia reale (1 albume + 150 g di zucchero a velo e qualche goccia di limone) oppure divertitevi a creare tanti centri edibili come ho fatto io.





## BiSCOTTI DECORATI

### Ingredients

64. 2 cucchiaini di cannella
65. 2 cucchiaini di zenzero
66. 360 g di farina
67. 130 gr di burro a temperatura ambiente
68. 4 cucchiaini di sciroppo d'acero
69. 120 gr di zucchero di canna
70. 2 tuorli d'uovo
71. un pizzico di sale
72. Per la glassa
73. 1 albume
74. 150-170 g di zucchero a velo in base alla consistenza desiderata. Per coprire i biscotti tenete una consistenza più liquida, per decori di precisione leggermente più densa.
75. qualche goccia di limone

### Instructions

76. Mettete in una ciotola la farina e le spezie. Mescolate.
77. Aggiungete il burro a pezzetti e cominciate ad amalgamare il tutto con le mani, formando un impasto sabbioso.
78. Unite lo zucchero e il pizzico di sale e infine lo sciroppo d'acero.
79. Formate una palla liscia e coprite con pellicola trasparente lasciandola riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
80. Stendete la pasta piuttosto sottile mettendola tra due fogli di carta da forno, così che il mattarello non faccia fatica e non si attacchi alla pasta e date la forma che preferite ai vostri biscotti.
81. Cuocete in forno caldo a 180 per 10-15 minuti. Per decorare i biscotti ho montato la glassa con una planetaria, almeno per 10 minuti, formando una glassa bella gonfia



## ALBERELLO DI PANINI

### Ingredients

1. 160 g di farina 00 (io farina di tipo 2)
2. 90 g di amido di mais (potete mettere anche tutta farina)
3. 50 g di burro
4. 25 g di zucchero
5. 19 g di lievito di birra fresco
6. 1 uovo
7. 4 cucchiaini di latte
8. 1 cucchiaino raso di sale
9. ciliegine candite per decorare o altri frutti a piacere

### Instructions

1. Versate la farina a fontana e distribuite il sale nei bordi di modo che non vada a contatto con il lievito
2. Mettete al centro della fontana il lievito sbriciolato, il burro, lo zucchero e 1 dl di acqua a temperatura ambiente.
3. Impastate energicamente e trasferite su un piano infarinato lavorando l'impasto 10 minuti e sbattendolo sul piano di lavoro.
4. Formate un panetto e riponetelo in una ciotola coperta da un canovaccio umido. Fatelo lievitare in un posto caldo per almeno 45 minuti.
5. Foderate una teglia con carta forno, prendete l'impasto e sgonfiatele con le mani. Tagliatelo a pezzetti e formate tante palline che andrete a posare sulla teglia formando un alberello.
6. Coprite con il canovaccio umido e fare riposare per altri 50 minuti.
7. Sbattete l'uovo con il latte e spennellate l'alberello sulla superficie.
8. Accendete il forno a 200 e infornate per 15 minuti fino a doratura.
9. Fate raffreddare e staccate dalla teglia quando freddo.
10. Decorate a piacere.

