



Brioscine con orsacchiotti

Ingredienti

Ingredienti per la pasta brioche:

250 g farina 00

250 g farina 0 (manitoba)

1 cubetto di lievito

100/130g di latte (a seconda dell'umidità della farina)

1 cucchiaio di zucchero

3 uova + 1 per spennellare le brioscine

1 pizzico di sale

100 g burro

nutella per la farcitura

zucchero a velo

Ingredienti per gli orsacchiotti:

250 g farina

25 g cacao

200 g burro freddo

100 g zucchero a velo

2 tuorli

un pizzico di sale

cioccolato bianco per decorare

Ideali per la festa dei bambini...

Procedimento brioscine: setacciare le farine, metterle in una ciotola e aggiungere il lievito sbriciolato, lo zucchero, il latte tiepido, le uova; in un angolo a parte, il sale. Amalgamare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto compatto, liscio e morbido. Aggiungere un pezzo per volta, il burro a temperatura ambiente e impastare fino a che non è completamente assorbito. Lavorare almeno 15 minuti. Far lievitare in luogo caldo fino al raddoppio del volume. Prendere l'impasto, formare delle palline, disporle su una placca foderata con carta da forno e lasciarle crescere 40 minuti. Spennellarle con l'uovo e cuocere nel forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti, finchè non saranno perfettamente dorate. Lasciare raffreddare, farcire con nutella e cospargere di zucchero a velo.

Procedimento orsacchiotti: impastare velocemente tutti gli ingredienti come una normale pasta frolla. Avvolgere l'impasto con la pellicola e tenere in frigorifero almeno mezz'ora. Stendere l'impasto e ritagliare con una formina gli orsacchiotti. Disporli sulla placca rivestita con carta da forno e cuocere nel forno preriscaldato per circa 10 minuti. Attenzione, appena sfornati sono morbidi e possono rompersi, si induriscono raffreddandosi. Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria, e con una siringa decorare gli orsacchiotti.