



Corona di pippi

Ingredienti

75 g di burro

1 cucchiaio di latte

500 g di farina bianca

300 g di zucchero

1 bustina di lievito in polvere per dolci

la scorza di 1 limone non trattato

3 uova + 1 tuorlo

aroma di mandorle

cioccolatini e caramelle

Sciogliete il burro in 1 cucchiaio di latte, quindi lasciate intiepidire. Su una spianatoia disponete a fontana la farina, lo zucchero, il lievito, la scorza di limone grattugiata e l'aroma di mandorle. Rompetevi quindi 2 uova intere e 1 tuorlo e unite il burro. Mescolate e impastate accuratamente, sino a ottenere un panetto omogeneo e solido, dalla consistenza rugosa e un po' appiccicosa. Con 2/3 della pasta ottenuta, formate tante palline della grandezza di una noce e disponetele man mano su una placca da forno unta. Spianate il restante terzo della pasta in modo da ottenere la forma di un medaglione, quindi spennellatelo con 1 uovo sbattuto, cospargetelo con poca codetta colorata di zucchero e qualche smarties e disponetelo su un'altra placca, anch'essa unta. Cuocere tutto in forno a 190°C per 15 minuti. Una volta sfornato, lasciate raffreddare. A questo punto, utilizzando con cautela un ago lungo e grosso e spago da cucina, infilare le palline ora piatte e il medaglione inframmezzati a cioccolatini e caramelle.

Per la festa della Befana si esegue la stessa ricetta ma al posto del medaglione si crea un biscottone dalla forma stilizzata di una testa di Befana.