



# Quando venne la pienezza del tempo

Gal 4,4a

## BISCOTTI SMILE per iniziare dolcemente con il piede giusto!

I **biscotti Smile** sono frollini speziati dal profumo natalizio dei biscotti allo zenzero. In una ciotola mettere:

- 250 gr di farina bianca 00
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato (o lievito in polvere)
- un pizzico di sale
- 100 gr di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- 1 cucchiaino raso di cannella in polvere
- un pizzico di noce moscata
- 3/4 chiodi di garofano pestati finemente
- 80 gr di burro morbido



Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ora nominati e schiacciare con una forchetta fino a far diventare il composto come sabbia bagnata il più omogenea possibile. Aggiungere poi:

- un uovo piccolo
- 90 gr di miele

Continuare ad amalgamare prima con la forchetta nella ciotola, poi con le mani sul pianale precedentemente infarinato. Impastare velocemente.

Si otterrà una pallina liscia che deve riposare almeno un paio di ore in frigorifero coperta da una pellicola. Tolto l'impasto dal frigorifero, stendere sul pianale pulito e infarinato la pallina con il mattarello fino ad ottenere uno spessore di 3/4 mm.



Con una formina rotonda (o semplicemente con un bicchiere) ottenere dall'impasto steso più cerchietti possibili da depositare non troppo vicini uno all'altro sulla carta forno nella teglia.



Con un cucchiaino ben infarinato si possono formare bocca e occhi dello smile come nelle fotografie.





# Quando venne la pienezza del tempo

Gal 4,4a

Cottura a 180° con forno statico:

12 min. per biscotti più morbidi,

15 min. se i biscotti piacciono più croccanti.

Con la glassa di zucchero a velo e albumi si possono ripassare, se si vuole, gli occhi e la bocca così da renderli più evidenti.

Per la glassa servono:

- 3 cucchiaini di zucchero a velo
- 3 cucchiaini di albumi d'uovo (essendo molto poco si possono prendere dall'uovo che si mette nella terrina dell'impasto prima di mescolare senza dover rompere un altro uovo).

Mescolare in una tazzina da caffè i 3 cucchiaini di zucchero a velo insieme all'albumi. Otterrete una cremina pastosa.

Con un quadratino di carta forno fare un piccolo cono che fungerà da "saccapoche". Lasciare un'apertura piccola per far uscire la glassa.



Ripassare il sorriso e gli occhi di ogni biscottino a forma di smile.

Buon appetito!

