

# Dolci calendari dell'Avvento

MARIA TERESA DI MARCO E MARIE CÉCILE FERRÉ

Fotografie di Maurizio Maurizi



PICCOLI SPUNTINI

Guido Tommasi Editore  
dal 1999

# Sommario

Introduzione.....	4	13. Panpepato di Cecilia ed Emma.....	32	
Consigli e istruzioni per l'uso .....	6	14. Biscotti al cioccolato.....	34	
RICETTE				
1. Stelle di mandorle.....	8	15. Cantucci.....	36	
2. Dulce de leche.....	10	16. Biscotti dei nonni di Eliana .....	38	
3. Croccante alle mandorle .....	12	17. Cotognatine.....	40	
4. Mendiants.....	14	18. Fichi al cioccolato.....	42	
5. Granola .....	16	19. Zuccherini per il tè ai fiori d'arancio .....	44	
6. Sbrisolona .....	18	20. Biscotti ai pinoli.....	46	
7. Polvorones .....	20	21. Ciambelline al vino .....	48	
8. Zelten.....	22	22. Tè aromatizzati .....	50	
9. Caramelle mou .....	24	23. Donnine di pan di spezie.....	52	
10. Meringhette.....	26	24. Cioccolata in tazza .....	54	
11. Marmellate di arance amare.....	28	Costruire i calendari..... 56		
12. Pain d'épices .....	30	Ringraziamenti .....		72



# Introduzione

Ve la ricordate come era da piccini quell'ansia gioiosa che non ti faceva smettere di contare? Quanto manca a Natale?

I calendari dell'Avvento sono probabilmente la migliore invenzione per festeggiare l'attesa: giorno dopo giorno, dal primo di dicembre fino al ventiquattro, accompagnano la quotidianità un po' diversa del mese più dolce dell'anno. Un biscotto, un pezzetto di cioccolata, un croccante e persino uno zucherino profumato sono pensieri semplici che ci permettono di realizzarlo in casa, saltellando felici tra i giorni che si accorciano fino alla notte di Natale.

Mettiamo dunque le mani in pasta, inzaccheriamoci di farina, zucchero e miele, accendiamo il forno, annusiamo le spezie e impugnamo le forbici, arriacciamo i nastri, disegniamo etichette, ritagliamo e stampigliamo numeri.

Oltre alle ricette, ventiquattro giuste giuste, troverete in questo libro anche alcune idee per costruire i calendari, utilizzando materiali semplici che sono di casa. Barattoli di vetro rivestiti per non sciupare la sorpresa, ma anche normalissimi sacchetti di carta del fornaio, tovaglioli spaiati, una vecchia valigia e mollette del bucato, tutto aiuta a far bella l'attesa e a trasformare la casa... Natale arriva presto, anzi è già qui!



10

88

23

17

# Consigli e istruzioni per l'uso

1. Programmate con precisione il vostro calendario: decidete se dedicarvi a un'opera sola o realizzare contemporaneamente più calendari, visualizzate bene a chi intendete regalarlo e cercate, per quanto possibile, di adattarlo ai suoi gusti.
2. Le ricette di questo libro sono tutte pensate per essere conservate per un certo tempo: per facilitare le cose abbiamo raccolto per prime quelle maggiormente deperibili e, man mano che i numeri (e i giorni) avanzano abbiamo proposto quelle a prova di settimane. Dunque potete tranquillamente preparare il vostro calendario con qualche giorno di anticipo, abbiate però cura di far raffreddare bene tutte le preparazioni che richiedono cottura e quindi di sigillare in sacchetti di cellophane prima di confezionare i vostri pacchetti dell'Avvento nel modo che preferite.
3. Calibrate i vostri sforzi! Ricordatevi che potete ripetere diverse volte una preparazione e che è una buona idea alternare ai dolcetti anche qualche piccolo regalino diverso, non fosse altro che per tenere a bada la glicemia... Potete sceglierlo a tema (un tagliabiscotti con la vostra ricetta preferita, una tazza o una scatolina di latta), ma anche tenendo conto dei gusti personali e dell'età di chi lo riceverà...
4. Le dosi delle ricette sono pensate per facilitare i compiti: non costringono a dividere le uova a metà e in generale permettono di ottenere quantità abbondanti di piccole leccornie. In questo modo potrete scegliere se suddividerle in diversi calendari, se replicarle con agio all'interno dello stesso calendario o se allietare le vostre colazioni e le vostre merende... è Natale anche per voi!
5. Prendete le misure! Scegliete il vostro progetto di calendario in base alle preparazioni che intendete realizzare: se volete includere ad esempio qualche barattolino di marmellata, le buste tipo lettera non saranno l'ideale come packaging...
6. Se il vostro calendario resterà in casa potete allestirlo dove e come preferite, se invece sarà un regalo destinato a un'altra abitazione abbiate cura di confezionarlo in modo che possa viaggiare (in una borsa colorata, un cesto o anche una grande scatola) e ricordatevi di includere tutto il necessario per la sua collocazione (filo e mollette, ad esempio, o anche washi tape, nastri, ecc. ecc.).
7. Divertitevi!





## Dulce de leche

*Tipico del Sud America ma diffusissimo ormai in tutto il mondo, il dulce de leche è una crema golosissima di latte e zucchero, con un profumo e una consistenza miracolosi. A differenza delle confetture tradizionali, una volta aperto va conservato in frigorifero, ma le dosi mignon e soprattutto la sua bontà regressiva difficilmente produrranno avanzi...*

**½ baccello di vaniglia**  
**½ litro di latte intero**  
**130 g di zucchero**  
**½ cucchiaino di bicarbonato di sodio**

Con la punta di un coltello affilato incidete il baccello di vaniglia e con delicatezza raschiatene i semi, quindi stemperateli nel latte che avrete versato in una pentola capiente.

Mescolate lo zucchero con il bicarbonato di sodio e aggiungeteli al latte, mescolate con cura finché non si saranno sciolti, quindi mettete sul fuoco.

Portate a ebollizione avendo cura di mescolare sempre, quindi abbassate la fiamma e proseguite la cottura con pazienza per almeno 1 ora - 1 ora e mezza.

Il latte si dovrà ridurre moltissimo trasformandosi in una sorta di crema consistente: quando nappa bene il cucchiaino è pronta.

Versate in barattoli sterilizzati e chiudete subito.

Se volete conservare il vostro dulce de leche più a lungo procedete alla sterilizzazione.





## Polvorones

*Questi biscotti tipici del Natale spagnolo hanno una consistenza particolarissima che si dissolve in bocca come un sogno di polvere. Sono facili da fare ma richiedono qualche accortezza. Una volta cotti e ben raffreddati si potranno conservare anche molto a lungo, avvolti in fogli di carta velina, come delicate caramelle.*

200 g di farina  
40 g di farina di mandorle  
50 g di zucchero a velo  
+ quello per spolverare  
1 cucchiaino di cannella  
in polvere  
90 g di strutto  
½ cucchiaino di liquore  
all'anice

Per prima cosa sarà necessario cuocere le farine per far loro perdere l'umidità e ottenere così la grana sottile e sabbiosa che è la caratteristica di questo biscotto. Raccogliete dunque la farina di frumento e quella di mandorle in una teglia foderata di carta forno, mescolatele bene e quindi infornate in forno già caldo a 130°C per circa 30 minuti, rimstando di tanto in tanto il composto perché possa seccare uniformemente. Una volta completata questa operazione lasciate raffreddare del tutto le farine, almeno per qualche ora, ma l'ideale sarebbe lasciar trascorrere una notte intera.

Riprendete le farine (fredde) e formate una cavità al centro: versateci lo zucchero, la cannella, lo strutto e il liquore all'anice, cominciate a impastare con la punta delle dita e quindi con le mani aperte, fino a ottenere un composto che si mantenga compatto. Avvolgete nella pellicola e fate riposare per un'ora.

Trascorso il tempo, stendete l'impasto su un piano leggermente infarinato (per aiutarvi potete sistemare la pellicola in cui lo avete avvolto sopra la superficie dell'impasto in modo che il mattarello non si appiccichi). Tenete conto che i biscotti dovranno risultare piuttosto alti, quindi mantenete uno spessore di circa 1-1,5 cm. Con un tagliabiscotti rotondo ricavate dei dischi e con delicatezza appoggiateli su una teglia rivestita di carta forno, infornate in forno già caldo a 140°C per circa 20 minuti, sorvegliando la cottura perché non devono assolutamente scurirsi. Una volta che li avrete sfornati, aspettate qualche minuto e spolverateli abbondantemente di zucchero a velo, lasciateli raffreddare e con delicatezza avvolgeteli nella carta velina.

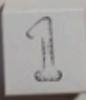


## Costruire i calendari

### IV

*Le scatolette piccine picciò, ma anche di diverse dimensioni, le trovate in cartoleria o, se siete in vena, potete costruirle voi stessi. Disponetele come più vi piace, ma se le sospendete, abbiate cura di scegliere un supporto e una colla adeguati.*

*Ricordatevi comunque che non reggeranno molto peso, dunque siate leggeri sul fronte dolcetti...*



PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore  
dal 1999

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

In punta di piedi, silenzioso come la neve, si avvicina a passi svelti il giorno più atteso dell'anno. Un pensiero semplice che viene dal cuore, fatto con le nostre mani e confezionato in modo originale, è il modo più dolce per dare il via a quel magico conto alla rovescia che fa tornare tutti bambini.



12,50 €  
IVA inclusa

ISBN: 978 88 67530 533



9 788867 530533