
Casetta dolce

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Quale regalo migliore potremmo fare ai bimbi se non quello di dedicare loro il nostro tempo e tutta la nostra pazienza per realizzare insieme un dono natalizio ad esempio per i nonni? La ricetta proposta è molto semplice e bene si adatta ad essere eseguita insieme ai bimbi, infatti, la casetta fantasia non richiede alte doti culinarie ma un ingrediente importantissimo...la fantasia appunto. **INGREDIENTI**
Per il tetto di pasta frolla: 2 tuorli, 100 grammi di burro, 200 grammi di farina, 100 grammi di zucchero, 1 limone, 1 pizzico di sale. Per la casetta fantasia: 1 panettone o un pandoro, pasta frolla, biscotti, abbondante zucchero a velo, cioccolato fondente, monetine di cioccolata, confettini colorati, noccioline americane, figurine di marzapane e cioccolato. **PREPARAZIONE**
Per il tetto di pasta frolla: Mettere sul tavolo la farina disposta a fontana e versarvi due tuorli. Aggiungere lo zucchero ed il burro che avrete precedentemente lavorato con la mano, la raschiatura di un limone ed un pizzico di sale. Impastare il composto e lasciarlo riposare per circa 40 minuti in frigorifero coperto con un canovaccio. Dividere la pasta in due sfere, stenderle con un matterello fino ad ottenere due rettangoli di 10x15 cm circa, che porrete su una placca da forno coperta con carta oleata. Praticare dei fori con i rebbi della forchetta, ricoprire con carta da forno e cospargere di pasta secca o fagioli secchi per evitare che, cuocendo, la pasta si gonfi. Porre i rettangoli nel forno già caldo e portare a cottura a circa 150°C per una trentina di minuti. Per la casetta fantasia: Procurarsi un vassoio di carta specifico per dolci, come quelli che utilizzano le pasticcerie, possibilmente grande, in modo da farvi rientrare oltre alla casetta, anche un bel giardinetto goloso. Procedere quindi con la costruzione della nostra piccola dimora, tagliare il panettone o il pandoro dandogli la base quadrata e la parte superiore un po' a punta in modo da appoggiarsi poi i due rettangoli di pasta frolla che andranno a formare il tetto della nostra casa. Per non far scivolare il tetto, far sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria ed utilizzarlo come cemento tra il panettone e la frolla. A questo punto dovrà entrare in gioco tutta la vostra fantasia, ad esempio si potrebbe fare la porta e le finestre con dei biscotti che farete aderire alla struttura sempre con il nostro particolare cemento, il cioccolato. Per fare le tegole si potrebbero usare monete di cioccolata, per il viottolo che arriva alla casetta dei sogni si potrebbero usare dei confettini colorati, saldamente ancorati al suolo sempre con il cioccolato fuso. Spargere poi per il giardino le arachidi, le gelatine, le figurine di marzapane o cioccolato e tutto quanto la vostra fantasia riesca a creare. Terminare spolverando con abbondante zucchero a velo.