

# CANESTRELLI PASQUALI

## Ingredienti per 10 canestrelli

1kg di farina

6 uova (5 interi e un rosso) + 10 da fare sode

150gr di margarina o 80 gr di burro

200g di zucchero

Mezzo bicchiere di latte

Mezzo bicchiere di olio di semi

2 buste di lievito

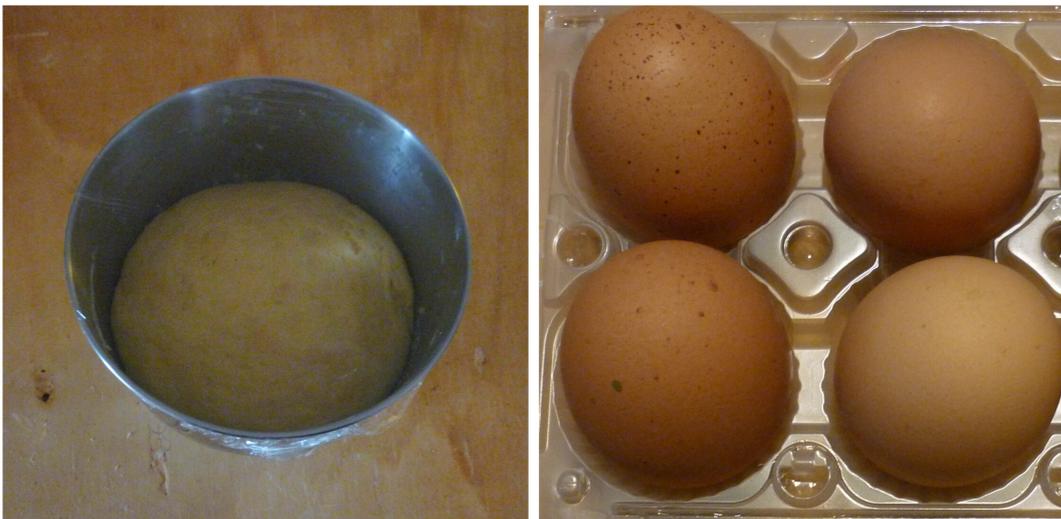
Granelle di zucchero

Latte quanto basta per spennellare i biscotti



## Preparazione

Inizia mettendo su un tagliere o nell'impastatrice la farina, lo zucchero, il lievito, le uova, la margarina a pezzi, l'olio e il latte e impasta tutti gli ingredienti fino a formare un panetto. Bisogna che lo lasci lievitare in una conca, coperto con della pellicola, per 2 ore. Mentre l'impasto lievita inizia a preparare le uova sode e mettile da parte a raffreddare.



Trascorse le ore di lievitazione prendi una padella, la ungi con un po' d'olio (così non si attacca il composto) e la fai scaldare. Dopodiché prendi un mestolino da brodo, metti un po' di composto in padella e con un cucchiaio spiani la pastella. Fai cuocere 8 minuti un lato, poi giri il composto e cuoci 8 minuti dall'altro.

Trascorso il tempo di lievitazione disponi il panetto su un tagliere, taglia un pezzo di impastato e forma un rotolo abbastanza spesso.



A questo punto devi prendere le due estremità del rotolo e intrecciarle tra loro per formare la lettera E. Prosegui ad attorcigliare l'impasto fino a creare una sorta di treccia e una volta ottenuta vai ad allargare con le mani la parte rotonda in alto, lì inserirai l'uovo sodo. Se preferisci puoi anche decidere di dipingere l'uovo con del colorante alimentare.



## Decorazione

Oltre alla treccia puoi riprodurre forme diverse e dar sfogo alla fantasia. L'importante è che crei sempre uno spazio per inserirci l'uovo. Una volta realizzati tutti i Canestrelli li spennelli con del latte in modo tale da attaccare sopra ognuno le granelle di zucchero.



## Cottura

L'ultimo passaggio è la cottura. Dovi ricoprire la placca del forno con un foglio di carta forno, se l'hai finita con della carta stagnola, e metterci sopra i Cavagnetti. Vanno cotti in forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti. Devono venire belli dorati.

