

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

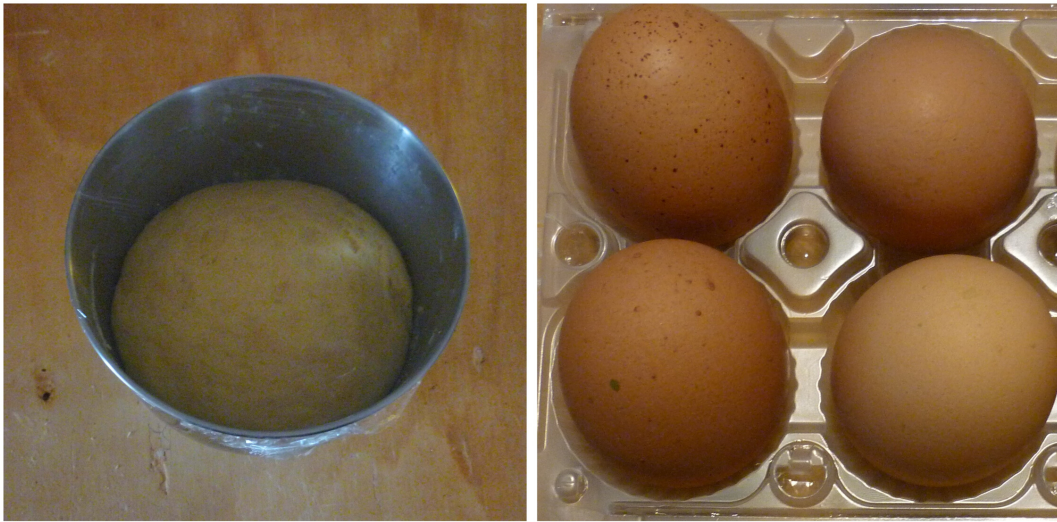
Granelle di zucchero

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.

