

# Biscottini dello zodiaco





“E’ bello potersi appoggiare agli altri.  
Nessuno può sopportare la vita da solo.”

F.Holderlin

Questi biscottini li voglio dedicare a tutte voi amiche virtuali che passate di qua e che rallegrate le mie giornate, mi date consigli, e trovate sempre una parola carina da scrivermi in ogni circostanza.

Grazie in particolare ad [Ely](#) e [Chiara](#) che in questi giorni mi hanno dimostrato che l’amicizia è una cosa bellissima!

Ed ora vorrei aprire un sondaggio...di che segno siete?

Il vostro carattere rispecchia il segno zodiacale?

Io non sono una particolare estimatrice di oroscopi & co., ma trovo che a volte ci siano affinità nel mio modo di fare e di pensare, con le caratteristiche generali del mio segno

l'Ariete.

ARIETE

21 marzo – 19 aprile

PROFILO DEL SEGNO

I nati del segno si distinguono sotto molti aspetti caratteriali: attivissimi, creativi, organizzatori, coraggiosi. Amano affrontare le situazioni difficili e anche rischiose, dove possono far valere le loro capacità di iniziativa e comando. Se una situazione rimane statica e tranquilla troppo a lungo, trovano il modo di renderla più stimolante, complicandosi la vita.

L'Ariete, un vulcano di idee, inizia molti progetti ma non tutti li porta a termine, incalzato com'è da altrettante... corse ad ostacoli. Non ama le perdite di tempo e i lunghi giri per evitare gli stessi.

Pressochè indomabile, adora la competizione. Estremamente eclettico nei suoi interessi pratici e culturali. Molto impulsivo e spontaneo, per la sua franchezza può sembrare brusco e poco diplomatico, non accettando l'ipocrisia: un rapporto amichevole con l'Ariete, impostato su un'educazione di sola facciata, è pressochè impossibile. Capace di sfuriate, non serba rancori.

Mai opportunisto, sta più volentieri da solo che in compagnie non repute interessanti e intelligenti; è un cavallo di razza, che non può stare con i "brocchi".

Molto leale, non ammette la menzogna "inutile", fine a se stessa. Se costretto a mentire, però, essendo un creativo presenta la bugia con l'aspetto di assoluta verità.

Lavoratore indefesso, instancabile, vuole primeggiare ma non per riceverne lodi pubbliche; è pago del raggiungimento del traguardo che si era prefissato, pronto a scagliarsi a testa bassa verso quello successivo. L'Ariete può cadere facilmente ma misteriosamente si rialza sempre e riparte in quinta marcia.

In amore, i nati sotto questo segno possono anche risultare fedeli nel corso di un rapporto; i rapporti mediocri, scarsamente stimolanti e monotoni, durano poco e l'Ariete, piuttosto che tradire, lascia senza rimpianti e ricomincia altrove. Ha bisogno di ricevere e dare continue attenzioni e grande amore. Se incontra il partner giusto, l'unione può essere "per sempre" ed è pronto a scatenare tutta la sua

creatività perchè ciò avvenga, rendendo il rapporto sempre fresco e nuovo, mai banale.

Il vero e più importante amore dell'Ariete – non lo dimentichino i segni che si innamorano di lui – è sempre la libertà, per la quale è pronto a pagare di persona un altissimo prezzo.

Ricetta presa da Sale e pepe del mese di gennaio

Ingredienti:

200 gr.farina oo

50 gr farina di mandorle

80 gr.zucchero a velo

100 gr.burro

1 o 2 cucchiari di cognac o brandy

Per la glassa:

200 gr.zucchero a velo

poche gocce di succo di limone

1 albume

Preparazione:

Miscelate le due farine ed impastatele col burro morbido a pezzetti, il cognac (o il brandy), lo zucchero a velo: formate una palla e fatela riposare in frigo avvolta in pellicola da cucina per almeno mezz'ora.

Stendete l'impasto sulla spianatoia con un mattarello in una sfoglia di circa mezzo centimetro di spessore e ricavate con un tagliapasta rotondo, tanti dischetti di circa 5/7 cm di diametro.

Cuoceteli in forno a 160° per circa 20 minuti, o comunque sino a quando cominciano leggermente a dorarsi.

Togliere la teglia dal forno e lasciar raffreddare.

Una volta freddi, preparare la glassa mescolando albume, zucchero a velo e limone con una frusta, trasferite la glassa in un cono di carta forno, tagliandone via la punta e premendo in modo da "disegnare" i segni zodiacali sulla superficie del biscotto.

Lasciar asciugare la glassa e...mangiare!



Alla prossima!!!!!!!!!!!!