

Un calendario dell'avvento...goloso e divertente!





Quando si hanno bambini in casa, il Natale è sempre sentito in maniera molto speciale...

Mia figlia, che ormai bambina non lo è più, ama essere definita ragazzina (o ragazza, ancor meglio...), però in alcune cose ha conservato uno spirito giocoso e semplice...di questo ne sono immensamente felice!

Ha ancora lo spirito di voler fare il presepe insieme a tutti noi sentendo i cd delle canzoni di Natale che ascoltava da piccola...ama addobbare la casa (a volte anche un pò troppo!!!) con tutti i gingilli e i lavoretti fatti nei vari anni a scuola e all'asilo...soprattutto ama aprire le caselline del

calendario dell'avvento, come faceva da piccina, una dopo l'altra, giorno per giorno...

Ecco a voi allora un'idea per realizzare un calendario dell'avvento mangereccio e goloso...L'azienda [Lurch](#) insieme a [Cookingshop](#) ha pensato ad un piccolo contest dal nome "Realizza anche tu il tuo calendario dell'avvento"



Ecco le semplici regole per partecipare:

-Pubblicare una sola ricetta entro le ore 23.59 del giorno 10 dicembre 2012 sul vostro blog relativa a dei dolcetti, dei cioccolatini, dei biscottini, (insomma largo alla fantasia) adatti a realizzare un calendario dell'avvento mangereccio e goloso!

-Pubblicare il **logo del contest** nel **post** della ricetta con cui parteciperete e nel vostro **blog** (*home o colonna laterale come preferite*);

-lasciare il Link della vostra ricetta [qui](#) da Benedetta del Blog [Fashion Flavors](#) oppure direttamente sul sito di [Cookingshop](#) (loro pubblicheranno la vostra ricetta sul loro sito, dandovi in questo modo visibilità!)

Il più bel calendario dell'avvento riceverà:

Questo trita tutto manuale per tritare la carne ma anche per realizzare pasta e biscotti con diverse forme e motivi...

http://www.cookingshop.it/site/shop/scheda_prodotto.asp?p=5392

Il secondo miglior calendario riceverà invece una base da forno flexiform, adatto a stendere la pasta, con misure

http://www.cookingshop.it/site/shop/scheda_prodotto.asp?p=5397

E il terzo invece questo splendido mattarello in silicone

http://www.cookingshop.it/site/shop/scheda_prodotto.asp?p=5260

Insieme a me a pubblicizzare questo bellissimo contest, oltre a

[Benedetta](#) ci saranno anche [Aniko](#) e [Barbara](#).

E il sito di [Cookingshop](#), ovviamente.....

E adesso passiamo alle mie ricette...



Biscottini croccanti alle nocciole e cannella

Questa ricetta l'ho presa dal piccolo ricettario contenuto nella confezione degli stampi in silicone Lurch, con qualche mia piccola modifica

Ingredienti:

90 gr burro a temperatura ambiente

35 gr zucchero di canna

125 gr farina 00

mezzo cucchiaino di cannella in polvere, ma anche uno intero se vi piace da matti!

50 gr nocciole macinate e ridotte in farina grossolana

Impastare tutti gli ingredienti come una frolla; fare una palla con l'impasto, avvolgerla nella pellicola alimentare e poi lasciarla in frigo per circa una mezz'oretta. Prendere poi delle palline di impasto della dimensione di una nocciola e premerle bene negli stampi (precedentemente imburrati con un pennello in silicone), passando col mattarello per toglierne l'eccedenza. Cuocere in forno a 180° per 10-15 minuti. lasciare raffreddare alla perfezione prima si sformare i biscottini...

Prima di mettere il tutto nei sacchettiini, avvolgere ciascun biscottino in carta da forno.

Le dosi sono per due teglie



Biscottini speziati dell'Avvento

Ingredienti:

Queste dosi sono per una sola teglia (i biscottini infatti non resistono per più di una decina di giorni...vi consiglierai di prepararli in due tranches)

1 uovo

60 gr di farina 00

60 gr di zucchero di canna chiaro

1/2 cucchiaino preparato di 5 spezie per dolci (cardamomo, chiodo di garofano, cannella, noce moscata, macis)

30 gr di olio vegetale

burro per spennellare lo stampo

Preparazione:

Pesare l'uovo con il guscio...il mio (come comunque quelli standard!) pesava 60 gr; sgusciarlo in una ciotola, quindi aggiungere lo stesso peso di zucchero e metà peso di olio vegetale, sbattendo bene con una frusta, elettrica o manuale. Aggiungere la farina miscelata alle 5 spezie e sbattere sempre con la frusta, in modo da avere un composto bello denso e spumoso.

Imburrare le cavità dello stampo in silicone, versarci il composto e infornare in forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti (i dolcetti si devono dorare ben bene).

Aspettare il raffreddamento prima di sfornarli...potrebbero rompersi...una volta freddi, sfornarli con delicatezza e lasciarli ancora un pochino su una gratella.

Prima di metterli nei sacchetti numerati, avvolgerli in un foglietto di carta forno.

Buon dolce Avvento a tutti voi!

Simona