

# Frollini da tazza ai petali di fiori

La mia voglia di primavera si fa sempre più impellente. Quando raramente il sole esce a far capolino, come ieri ad esempio, e quando le temperature sono un attimo più tiepide e non ghiacciate, io inizio a scalpitare..

Inizio a sentirmi frizzante, ad aver voglia di uscire, voglia di alleggerirmi in tutti i sensi, di godere della luce e del tepore del sole, insomma inizio a voler dimenticare l'inverno, che in realtà non amo per nulla e comincia a starmi stretto!

Si lo so...siamo ancora a gennaio...

...ma che ci posso fare se son fatta così?!



*Pensieri e pasticcini - 2015*

Fra l'altro oggi piove...

La primavera  
si desta, si veste,  
corre leggera  
per prati e foreste.  
Guarda un giardino,  
ci nasce un fioretto,  
guarda un boschetto,  
c'è già un uccellino.  
Guarda la neve,  
già scorre il ruscello;  
viene l'agnello,  
si china e ne beve.  
Guarda il campetto,  
già il grano germoglia.  
Tocca un rametto,  
ci spunta una foglia.  
Canta l'uccello  
nel folto del rovo:  
"Il mondo è bello  
vestito di nuovo!".

Renzo Pezzani



*Pensieri e pasticci - 2015*

Quando per caso, in un bellissimo bar del mio paesello ho

visto questi petali di fiori edibili, quasi non ci volevo credere...li ho subito acquistati, pensando di poterli prima o poi utilizzare per qualche ricettina golosa e deliziosa.

Il pretesto è arrivato quando ho preparato questi biscotti da regalare...vi piacciono?!

Sono fatti in modo da poter rimanere appesi al bordo della vostra tazza, sia essa di caffè, latte o tè...un'idea davvero simpatica per un regalo, ma anche da presentare a qualcuno a cui volete offrire un caffè o una bevanda calda un pò originale: lo lascerete davvero sorpreso!

( io ho utilizzato [i tagliabiscotti da tazza](#) di [Guardini](#) )

Insomma, dicevo, ho realizzato una semplice frolla, ho tagliato i biscotti e li ho decorati in superficie con una spennellata di latte, zucchero di canna e petali di fiori...per un risultato delicato e deliziosamente profumato: in attesa della primavera, mi sono arrangiata così!

Ingredienti per la frolla:

250 g farina [per dolci](#) (per me [Molino Rossetto](#))

115 g burro a temperatura ambiente

115 g zucchero

una grattatina di scorza di limone bio

un pizzico di sale

un uovo

per decorare:

zucchero di canna, latte e petali di fiori secchi edibili, a piacere

Preparazione:

Mettere tutti gli ingredienti nella planetaria tranne l'uovo leggermente sbattuto, amalgamare tutto insieme col gancio a foglia fino ad ottenere un composto sbricioloso. Unire a questo punto l'uovo e azionare la planetaria, sino a compattare il tutto.

Formare una bella palla di impasto, avvolgerla nella pellicola

alimentare e metterla in frigo per circa mezz'oretta, anche tre quarti d'ora.

Accendere il forno ventilato e portarlo a 180°.

Togliere dal frigo, stendere col mattarello su un piano leggermente infarinato nello spessore di circa 1 cm; ritagliare con l'apposito stampino tanti biscottini che poi andranno posizionati su una teglia ricoperta di carta forno.

Spennellarli col latte, spolverizzarli di zucchero di canna e su ognuno aggiungere i petali di fiori; i miei erano di tre varietà differenti...calendula, fiordaliso e rosa.

Infornare per una decina di minuti (si devono dorare appena), sfornare e lasciar raffreddare.



*Pensieri e pasticcini - 2015*

Ogni petalo ha dato a ciascun biscotto un sapore particolare...  
I miei preferiti in assoluto son stati quelli alla rosa, anche  
se in realtà eran tutti davvero deliziosi.

Ora vi lascio, non prima di avervi augurato una serena  
giornata!

...perdonatemi se non passo dai vari blog per un saluto, ma sono  
molto stanca e presa da un bellissimo progetto che presto vi  
mostrerò...stay tuned!

Io sono così confusa e felice...

Alla prossima

*Simona*