



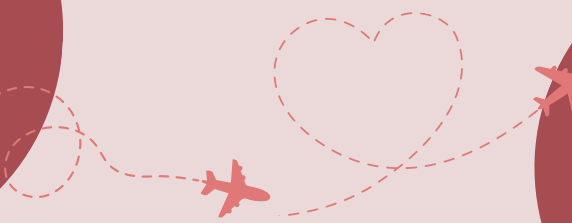
# *Sapori dal mondo con Cookpad*

**#cookpadkitchentour  
#cucinaconamore**





Biscotti fatti  
con  
amore...



...nelle cucine  
di tutto il  
mondo

#cookpadkitchentour  
#cucinaconamore



# Scoprire i Biscotti di:

1

VIETNAM

2

REGNO UNITO

3

SPAGNA

4

ARGENTINA

5

GIAPPONE

6

FRANCIA

7

ARABIA SAUDITA

8

STATI UNITI

9

UCRAINA



@ChrissyAlpha



@foodblog\_kristi



@ptega





# Vietnam - Biscotti al Sesamo

## Ingredienti

- 40 g albume d'uovo (da circa 1 uovo)
- 65 g zucchero a velo
- un pizzico di sale
- un po' di succo di limone
- 70 g burro
- 15 g olio
- 85 g farina 00
- 25 g sesamo bianco
- 30 g cocco grattugiato essiccato



## Passaggi

1. Preparazione degli ingredienti: Sciogliere il burro, aggiungere l'olio al burro fuso, tostare i semi di sesamo fino a quando diventano fragranti.
2. Montare gli albumi con un pizzico di sale e succo di limone fino a ottenere una consistenza spumosa. Aggiungere gradualmente 20 g di zucchero a velo e continuare a montare fino a formare picchi morbidi. Unire il mix di burro e olio (in 3-4 parti) e montare a bassa velocità. Aggiungere il resto dello zucchero, quindi incorporare delicatamente la vaniglia, la farina, i semi di sesamo tostati e il cocco essiccato.
3. Trasferire il composto in una sac à poche. Preriscaldare il forno a 180°C per 15 minuti. Rivestire una teglia con carta da forno. Tagliare la punta della sac à poche e formare dei cerchi con l'impasto.
4. Infornare e cuocere per circa 15 minuti, fino a doratura. Se si preparano grandi quantità di biscotti, si consiglia di farli asciugare nuovamente in forno dopo che si sono raffreddati leggermente, per mantenerli croccanti più a lungo.
5. Conservare i biscotti in un barattolo di vetro ermetico.



# Regno Unito - Biscotti con il cuore

## Ingredienti

- 115 g di burro a temperatura ambiente
- 60 g di zucchero a velo/zucchero a velo
- 1 tuorlo d'uovo
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 15 g di farina di mais/amido di mais
- 140 g di farina integrale
- pizzico di sale
- 1/4 di tazza di marmellata di fragole o altro tipo di marmellata



## Passaggi

1. Preriscaldare il forno a 350°F [176°C]. Foderare una teglia con carta da forno e metterla da parte.
2. In un grande mixer a colonna utilizzando l'accessorio a paletta o in una grande ciotola con un mixer a mano, lavorare a crema il burro e lo zucchero per 1-2 minuti. Il composto inizierà a diventare soffice e assumerà un colore più chiaro.
3. Aggiungere il tuorlo d'uovo e l'estratto di vaniglia e mescolare bene. Aggiungere quindi la farina e il sale e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Formare 12 palline di pasta biscotto.
4. Con la punta di un cucchiaino o con il pollice, premere immediatamente il centro dei biscotti a croce per ottenere una forma a cuore.
5. Se si aspetta troppo a premere, i biscotti inizieranno a rompersi.
6. Riempire i cuori con la marmellata e cuocere i biscotti per 10-12 minuti sulla teglia preparata. I bordi inizieranno a dorarsi.
7. Lasciare raffreddare i biscotti sulla teglia per 5 minuti, quindi trasferirli su una griglia per farli raffreddare. Buon appetito!
8. Conservare in un contenitore ermetico fino a due settimane.



# Spagna - Biscotti alle mandorle

## Ingredienti

- 150 ml di olio di girasole
- 150 g di zucchero
- 125 g di mandorle macinate
- 225 g di farina normale
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1 pizzico di sale
- Mandorle crude per la decorazione



## Passaggi

1. Iniziare a raccogliere tutti gli ingredienti. Preriscaldare il forno a 190°C (375°F), con calore sia superiore che inferiore. Foderare una teglia con carta da forno.
2. In una ciotola, unire l'olio e lo zucchero e mescolare bene. Aggiungere le mandorle macinate e mescolare ancora. Incorporare il pizzico di sale e mescolare ancora una volta.
3. Aggiungere il lievito in polvere e la cannella e mescolare fino a quando tutto è ben combinato. Aggiungere la farina setacciata e mescolare con una spatola, assicurandosi che non rimanga farina non mescolata.
4. Trasferire l'impasto su una superficie di lavoro e lavorarlo un po' finché non diventa liscio e non più appiccicoso. Formare delle palline di circa 30 grammi ciascuna e disporle sulla teglia preparata. Appiattire delicatamente ogni pallina e posizionare una mandorla al centro. Cuocere in forno per 10-15 minuti.
5. Togliere i biscotti dal forno, lasciarli riposare per 5 minuti sulla teglia e poi trasferirli su una griglia di raffreddamento per farli raffreddare.
6. I vostri biscotti alle mandorle sono pronti! Si sciolgono in bocca e hanno un sapore nostalgico. Spero che vi piacciono! A proposito, se conservati in una scatola di latta, si conservano per 6 giorni, ma probabilmente non dureranno così a lungo..



# Argentina - Alfajores di amido di mais

## Ingredienti

### • Biscotti:

- 100 g di zucchero
- 100 g di burro a temperatura ambiente
- 2 uova (3 se sono molto piccole)
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia e/o scorza di mezzo limone
- 200 g di farina autolievitante
- 200 g di amido di mais

### • Ripieno:

- 400 g di dulce de leche
- Cocco grattugiato

## Passaggi

1. Lavorare a crema il burro con lo zucchero e l'essenza.
2. Aggiungere le uova, una alla volta. Una volta ben amalgamati, aggiungere la farina e l'amido di mais setacciati.
3. Mescolare senza impastare.
4. Avvolgere in pellicola trasparente e mettere in frigorifero per circa 30 minuti.
5. Preriscaldare il forno a temperatura media [175°C].
6. Infarinare leggermente la superficie di lavoro e il mattarello.
7. Stendere la pasta con uno spessore di circa mezzo centimetro.
8. Tagliare con un cutter circolare. Suggerite tra i 5 e i 6 cm di diametro.
9. Disporre su una teglia antiaderente o su carta da forno o su una teglia unta e infarinata. Riunire i ritagli di pasta, senza impastare, e tagliare di nuovo.
10. Cuocere in forno preriscaldato per circa 10 minuti. La superficie deve essere pallida. La base deve prendere appena colore. Piuttosto che guardare i minuti, lasciatevi guidare dall'osservazione. È molto importante non cuocerli troppo.
11. Toglieteli dalla padella e aspettate che si raffreddino, perché diventano molto fragili.
12. Una volta freddi, unire due dei biscotti con una quantità di dulce de leche a piacere. Si può fare con una sacca da pasticciere, con un cucchiaino o, come in questo caso, con un coltello piatto.
13. Alcuni non spalmano i bordi. Questo dipende da voi, ma una volta la mia famiglia si è già lamentata perché non c'era abbastanza dulce de leche intorno, quindi ora i bordi sono ben coperti.
14. Rotolateli nel cocco in modo che aderisca al dulce de leche.





# Giappone - Biscotti al burro Matcha facili

## Ingredients

- 100g butter
- 60g sugar
- 1 egg yolk
- 140g cake flour
- 10g Matcha



## Steps

1. Mix the flour and matcha together with a whisk.
2. Put room temperature butter and sugar in a bowl.
3. Mix well until it turns white.
4. Add the egg yolk.
5. Mix it all together.
6. Add the cake flour and matcha from step 1.
7. Mix gently.
8. Wrap it in plastic wrap and let it rest in the fridge or freezer for 30 minutes to an hour.
9. Cut it to your desired thickness.
10. Bake at 170°C for 20 to 25 minutes.

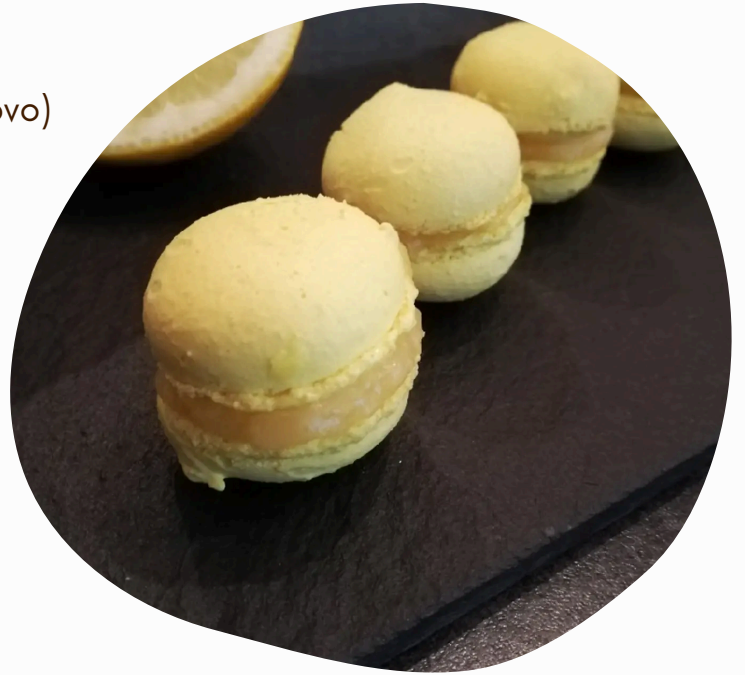




# Francia - Macarons al limone

## Ingredienti

- 35 g di albume a temperatura ambiente (1 uovo)
- 45 g di zucchero semolato
- Colorante giallo in polvere
- 40 g di zucchero a velo
- 40 g di polvere di mandorle
- cagliata di limone
- 15 cl di succo di limone (circa 2 limoni)
- 1 uovo
- 75 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaio di farina di mais
- 40 g di burro ammorbidito



## Passaggi

1. Montare i 35 g di albume, aggiungendo lo zucchero in due volte: la prima quando iniziano a schiumare e la seconda quando raggiungono la consistenza a "becco d'uccello". Aggiungere contemporaneamente il colorante e conservare in frigorifero.
2. Frullare insieme lo zucchero a velo e la farina di mandorle, quindi setacciare il composto. Incorporarlo alla meringa mescolando delicatamente come per una mousse. Macaronare fino a ottenere una consistenza a "nastro", senza renderlo troppo liquido. Trasferire in una sac à poche.
3. Lasciare riposare i macaron per 30 minuti affinché si formi una crosticina. Cuocere in forno a 150°C per 2-3 minuti, poi abbassare la temperatura a 100°C e proseguire per 10-12 minuti. Se le superfici si crepano, posizionare una ciotola d'acqua nel forno.
4. Scaldare il succo di limone 🍊. A parte, sbattere l'uovo con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro, quindi aggiungere la maizena.
5. Versare il succo di limone caldo sul composto di uova, zucchero e amido, quindi rimettere sul fuoco e mescolare continuamente fino a quando la crema si addensa. Quando sarà leggermente intiepidita, aggiungere il burro morbido e amalgamare bene.
6. Trasferire il lemon curd in una sac à poche, farcire i gusci e assemblare i macaron. Gustare e godersi il risultato! 😊

## Ingredienti

- 3 1/4 tazze di farina integrale
- 2 cucchiaini di amido di mais
- 1 cucchiaino di lievito in polvere (livello)
- 1/2 tazza (100 grammi) di burro fuso
- 1/2 tazza di olio vegetale
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia o 1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere
- 2 uova a temperatura ambiente
- 1/2 tazza di zucchero
- 1 cucchiaio di yogurt o 1/2 tazza di latte in polvere
- **Per il ripieno**
  - Datteri Ajwa (o qualsiasi altra varietà di datteri morbidi e dolci)
  - 2 cucchiaini di ghee (burro chiarificato) o burro
  - Un pizzico di cannella



## Passaggi

1. In un frullatore, unire gli ingredienti umidi e lo zucchero e frullare. Quindi trasferire il composto in una ciotola, aggiungere gli ingredienti secchi e mescolare bene. Lasciare riposare per 15 minuti.
2. Preparare il ripieno di datteri mescolando tutti gli ingredienti. Prendere un pezzo di pasta, stenderlo e mettere al centro un pezzo di ripieno di datteri. Arrotolare e premere sulla pasta con una forchetta per creare delle linee sulla parte superiore.
3. Tagliare la pasta arrotolata in pezzi e disporli su una teglia rivestita di carta da forno. Cuocere in forno a fuoco basso finché il fondo non diventa dorato, quindi aumentare leggermente il calore per far dorare la parte superiore



# USA - Frolle alla macadamia e alle noci

## Ingredienti

### • Per i biscotti

- 1 tazza di noci macadamia (133 grammi)
- 1/2 tazza di noci pecan (55 grammi)
- 2 tazze di farina integrale (250 grammi)
- 1/2 cucchiaino di sale (2,8 grammi)
- 1 tazza di burro non salato (16 cucchiai o 227 grammi), a temperatura ambiente
- 1 tazza di zucchero a velo (108 grammi)
- 2 tuorli d'uovo (da uova grandi)
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (5 ml)

### • Per il topping

- 1 tazza di gocce di cioccolato (140 gr)
- 4 cucchiaini di grasso vegetale ( es. burro o olio di cocco)



## Passaggi

1. Raccogliere gli ingredienti.
2. OPZIONALE: tostare le noci pecan. Preriscaldare il forno a 350°F. Cuocere le noci pecan su una teglia rivestita di carta stagnola per un massimo di 7 minuti, controllando spesso e scuotendo la teglia per garantire una tostatura uniforme. Lasciare raffreddare.
3. Mettere una tazza di noci macadamia nella ciotola di un robot da cucina e tritare fino a ottenere un trito fine.
4. Ripetere il procedimento per le noci pecan. È possibile anche tritare finemente le noci a mano.
5. Lavorare il burro a crema per uno o due minuti per assicurarsi che sia bello morbido.
6. Aggiungere lo zucchero a velo in due riprese. Mescolare lentamente all'inizio per farlo incorporare, quindi mescolare a velocità media per 3 minuti fino a ottenere un composto soffice. Raschiare la ciotola a metà strada.
7. Aggiungere lo zucchero a velo in due riprese. Mescolare lentamente all'inizio per farlo incorporare, quindi mescolare a velocità media per 3 minuti fino a ottenere un composto soffice. Raschiare la ciotola a metà.
8. Aggiungere la vaniglia e i tuorli d'uovo, quindi mescolare di nuovo finché non sono ben incorporati. Raschiare nuovamente la ciotola



# Ucraina - Cornett di frolla

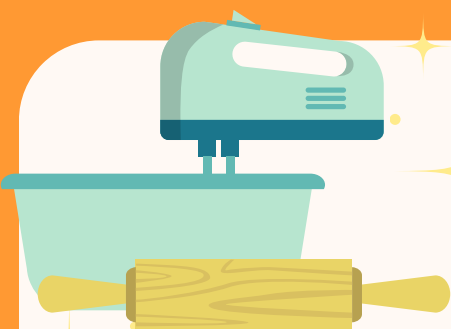
## Ingredienti

- 125 g di burro o margarina
- 125 g di panna acida
- 270-300 g di farina
- 200 g di latte condensato bollito (o marmellata densa / ripieno denso di semi di papavero / ciliegie)
- 50 g di zucchero a velo per spolverare



## Passaggi

1. Sbattere il burro o la margarina (a temperatura ambiente) con una forchetta.
2. Aggiungere la panna acida e mescolare bene.
3. Aggiungere il lievito e la farina (prima 240 g, poi aggiungerne gradualmente di più a seconda della farina utilizzata; potrebbe essere necessaria una quantità maggiore o minore). Lavorare l'impasto.
4. Dividere l'impasto in 2 porzioni.
5. Stendere ogni porzione in un disco piatto e tagliarlo in 12 pezzi.
6. Disporre il latte condensato o un altro ripieno a scelta sul bordo di ogni pezzo di pasta, quindi arrotolarlo a forma di mezzaluna. È importante che il ripieno sia spesso per evitare che fuoriesca.
7. Trasferite i pasticcini su una teglia rivestita di carta da forno.
8. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C (350°F) per 30-35 minuti, fino a doratura.
9. Cospargere i croissant caldi con zucchero a velo. Buon appetito! ❤️



## Come partecipare



**1** Segui l'account Cookpad account@cookpad\_it

**2** Cucina un piatto di un Paese che ti piacerebbe visitare! Non devi limitarti alle ricette selezionate: sentiti libero di esplorare altri Paesi Cookpad!

**3** Una volta realizzato il tuo capolavoro culinario, scatta una foto e **condividila con i due hashtag #cookpadkitckentour #cucinaconamore**

Se invece posti delle Storie,  
non dimenticate di menzionare @cookpad\_it!

**Unisciti a noi  
dal 11 al 17 Feb 2025**



## La tua cucina in tutto il mondo!

Partecipa alla nostra iniziativa globale Cookpad sui social media cucinando piatti deliziosi da tutto il mondo!



cookpad