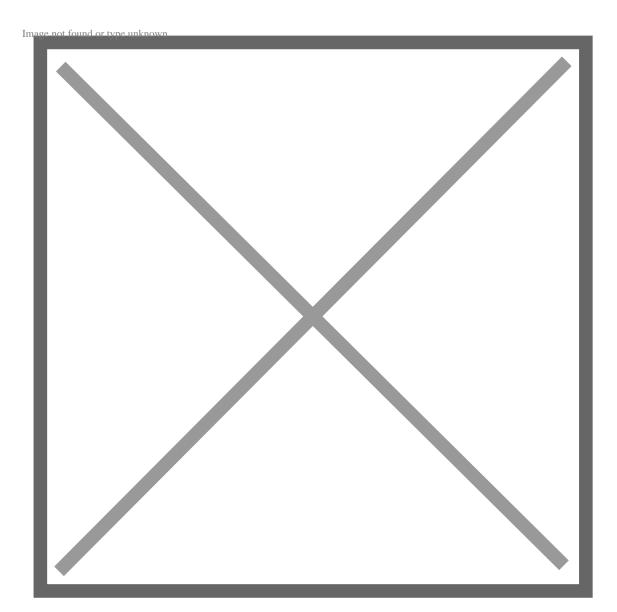


## **LA RICETTA**

## Dolce veneziano di San Martino



31\_10\_2022



Ogni anno a novembre, nelle case di Venezia, è consuetudine realizzare il dolce di San Martino: un grande biscotto di pasta frolla che ritrae la figura del santo a cavallo, coperto di zuccherini e perline di zucchero, ma anche pezzettini di mandorla o frutti canditi e altre decorazioni commestibili.

## Ingredienti

Per la pasta frolla:

- 250 g farina
- 125 g burro a temperatura ambiente tagliato a cubetti
- 100 g zucchero a velo
- 2 g di sale fino
- 1 tuorlo e 1 uovo intero (a temperatura ambiente)
- semi di 1 bacca di vaniglia (non vanillina, per amor del gusto!)

- buccia grattugiata di limone a piacere

Per la ghiaccia reale:

- 170 g zucchero a velo setacciato (importante!)
- 30 g albume pastorizzato
- 2 gocce di succo di limone

## **Preparazione**

Per realizzare la pasta frolla mettete tutti gli ingredienti nella sietela della planetaria a avviate fino a che gli ingredienti si sara no compattati.

Avvolgete l'impasto con della pellicola : ponete : prigo a rassodare per almono un'ora e mezza.

Passato questo tempo, stendete la parca dello spessore al circa un centimetro e ricava e la forma di San Martino a cavallo con l'apposito stampo (si pro acquistare su Amazon al prezzo di 15 euro, v. foto). Infine rimet ete in frigo per alcu 10 minut.

Cuocete per circa 15 minuti a 160° C.

Estraete non appena il biscotto inizia a dorarsi. Lasciate raffreddare.

A questo punto preparate la ghiaccia reale, mettendo l'albume in una ciotola insieme a qualche goccia di limone. Iniziate a montare. Quando l'albume sarà ben montato versate nella ciotola gradualmente lo zucchero a velo setacciato. La ghiaccia sarà pronta se liscia e priva di grumi.

Versatela poi in una tasca da pasticcere munita di beccuccio piccolissimo (1 mm circa) e iniziate a dosarla tenendola sempre leggermente sollevata, mai a contatto con la superficie del biscotto.

Decorate il biscotto di San Martino a vostro piacimento. Potete aggiungere perline di zucchero o decorazioni quando la glassa è ancora umida.

Lasciar solidificare e gustare i biscotti di San Martino.