

Ricetta

"scolastica"



Nel backstage della commissione di esame 2015/2016 si sono avvicinate le vite di sette commissari che, nel loro compito di accompagnare i ragazzi nelle diverse prove, hanno imparato a conoscersi e a condividere momenti di riflessione, di confronto, esperienze lavorative, ricordi di esami ormai lontani, racconti privati e, come spesso succede nelle brevi pause di ristoro, qualche ricetta gustosa. In un clima di lavoro dai tempi serrati e dalle temperature roventi, nel piacere di essersi conosciuti, abbiamo letteralmente "sforato" i nostri dolci e degustato con essi il piacere della soddisfazione degli alunni alla fine di un percorso che conserveranno indelebile nella memoria.

In uno di questi break "i dolcetti con i corn flakes" sono stati dei veri protagonisti, nell'offrirceli, la collega Maria Rosaria ci ha raccontato che la ricetta le è stata suggerita da una sua alunna, ecco perché ho scelto di chiamarla "Ricetta scolastica". Come abitudine ormai consolidata, vi riporto di seguito la ricetta e i suggerimenti nella versione originale della sorprendente Maria Rosaria che nell'ultimo giorno di lavoro mi ha inviato ingredienti, procedimento e commenti personali. Vi invito a prepararli e, nel gustarli, ad augurare nel loro buon sapore buone chance ai neo diplomati di quest'anno!



Ricetta "scolastica"

Ingredienti

uova	4
farina	500 gr
burro	300 gr
zucchero	200 gr
bustine vanillina	4
bustina lievito	1
corn flakes	qb
pinoli e uva passa a piacere	

Procedimento

- Unire tutti gli ingredienti (uova, farina, zucchero, burro, lievito vanillina)
- aggiungere poi il burro fuso (non caldo)
- formare delle palline e rotolarle nei corn flakes
- disporle in una teglia e cuocere in forno a 150-180 gradi fino a quando colorite

Commenti personali

Ho trascritto la ricetta così come mi è stata data. Io spesso faccio mezza dose. Il tempo di cottura, a forno preriscaldato, è di circa 20 minuti. Andare oltre significherebbe indurire troppo i biscotti. Se non ho i corn flakes uso i rice crispies. L'impasto deve risultare abbastanza sodo. Io non formo delle palline ma mi limito a raccogliere con le dita un po' di impasto e poi lo rotolo nei corn flakes. Ma tu sei un'esperta saprai personalizzare a modo tuo.

Condivisa da Maria Rosaria Francomacaro

www.linacirillo.it

