Procedimento

Preparativi: Definiamo il rapporto. Scriviamo i segreti.

- Togliamo il burro dal frigorifero mezz'ora prima d'iniziare.
- Pesiamo tutti gli *Ingredienti* dividendoli nelle varie ciotole.
- Posizioniamo ogni *Biscotto della fortuna* associato a un *Ingrediente* nella relativa ciotola. Lasciamo invece i *Biscotti della fortuna* associati a una *Procedura* in un angolo del tavolo, ben in vista e facile da raggiungere.

Impasto: 15 minuti circa. Prendiamo i *Biscotti della fortuna*.

- Mettiamo il burro nella ciotola e mescoliamolo con la spatola, fino a renderlo simile a una pomata. *Chi mescola l'impasto?*
- Aggiungiamo un pizzico di sale e lo zucchero (*Quale?*). Continuiamo ad amalgamare fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
- Rompiamo un uovo direttamente nella ciotola. Rompiamo un secondo uovo in un'altra ciotola e separiamo il bianco dal tuorlo , prima di aggiungere solo quest'ultimo all'impasto. *Chi rompe le uova?*
- Amalgamiamo l'uovo, il tuorlo e l'aroma scelto (*Quale?*) al composto di burro e zucchero.
- Passiamo la farina scelta (*Quale?*) nel setaccio. *Chi setaccia la farina?*
- Aggiungiamo la farina all'impasto, insieme al lievito e al bicarbonato.
- Passiamo a lavorare l'impasto con il cucchiaio e aggiungiamo il sapore scelto (*Quale?*), distribuendolo per bene. Continuiamo finché non è tutto amalgamato.

- Dividiamo l'impasto in due parti (se preferiamo i biscotti piccoli, anche in tre) e modelliamo con le mani ogni pezzo a formare un lungo cilindro, nel modo più regolare possibile. *Chi modella l'impasto?*
- Copriamo con il cellophane avvolgendo ben stretto, chiudiamo ai lati a mo' di caramella e lasciamo riposare in frigorifero 30 minuti.
- Accendiamo il forno in modo che raggiunga 180°.

Attesa: Puntiamo il timer su 30 minuti. Leggiamo e sveliamo i segreti. Mettiamo in gioco i *Biscotti della fortuna*.

Infornatura: 15 minuti circa. B. sceglie tra *Scappatoia* e *Risoluzione*.

- Tagliamo i cilindri in fette spesse meno di 1 cm. Tagliando l'impasto avvolto dal cellophane è più semplice mantenere l'impasto compatto, ma stiamo attenti a rimuovere ogni pezzetto di plastica prima di disporre i biscotti sulla teglia.
- Disponiamo le fette ben distanziate su una teglia foderata con carta da forno e infoniamole.
- Lasciamo cuocere per 12/15 minuti o fino a moderata colorazione.
- Lasciamo raffreddare a temperatura ambiente, meglio se su una grata.
- Consumiamo o conserviamo in un contenitore chiuso.

Fallimento inevitabile: _____
_____
_____
_____