

# BISCOTTI SPETTROCOLI DI LUNA

12 BISCOTTI 1 ORA + RAFFREDDAMENTO 10 MIN

Gli Spettrocoli che Luna Lovegood indossa in *Harry Potter e il Principe Mezzosangue* sono occhiali colorati che permettono a chi li porta di vedere i Gorgospizzi, creature invisibili che ti entrano nelle orecchie e ti confondono il cervello. Questi biscotti, però, confonderanno solo le tue papille con la loro frizzante squisitezza. Da gustare con un tè mentre leggi la tua rivista preferita (ti consigliamo *Il Cavillo*).

## PER I BISCOTTI

290 g di farina 00  
200 g di burro freddo  
100 g di zucchero a velo  
2 tuorli grandi  
2 cucchiaini di aroma di vaniglia  
12 caramelle dure rosa e 12 blu

## PER LA GLASSA

1 albume medio  
190 g di zucchero a velo  
Colorante per alimenti rosa  
Glitter rosa commestibile

- 1 Versa la farina in un robot da cucina e taglia il burro a dadini, poi mescola nel robot fino a ottenere un impasto granuloso fine. Aggiungi lo zucchero a velo e mescola brevemente. Unisci i tuorli e l'aroma di vaniglia all'impasto e riprendi a mescolare fino a ottenere una pasta liscia. Avvolgi la pasta nella pellicola trasparente e lasciala in frigorifero per un'ora, fino a quando è più soda.
- 2 Preriscalda il forno a 190° C e foderà due teglie grandi con carta da forno. Ricalca gli Spettrocoli di Luna a pag. 117 su un foglio e ritagliali. Stendi metà della pasta su una superficie leggermente infarinata fino a circa 3 mm di spessore (conserva il resto in frigorifero), poi trasferiscila su una delle teglie.
- 3 Metti il modello sulla pasta e ritaglia la sagoma degli occhiali con un piccolo coltello da cucina (non dimenticare i cerchi centrali). Taglia il maggior numero di occhiali possibile, poi elimina i ritagli e riponili in frigorifero. Stendi e taglia la pasta rimasta e i ritagli fino a ottenere 12 paia di spettrocoli.
- 4 Fai cuocere i biscotti per 5 minuti, poi scarta le caramelle e posane una di ogni colore nei cerchi vuoti degli spettrocoli. Inforna per altri 5 minuti o fino a quando le caramelle si saranno sciolte riempiendo i cerchi. Se vedi spazi vuoti nelle 'lenti', stendi il caramello caldo con uno stuzzicadenti fino a raggiungere i bordi. Lascia raffreddare.
- 5 Per la glassa, con una frusta monta l'albume e lo zucchero a velo in una terrina insieme a un po' di colorante rosa fino a ottenere una miscela densa che aderisca al dorso di un cucchiaio. Se è troppo densa, aggiungi un goccio d'acqua. Stendi la glassa sui biscotti con un pennello da cucina. Fai riposare per un paio d'ore o meglio per una notte. Prima di servire gli spettrocoli, cospargili di glitter commestibile.

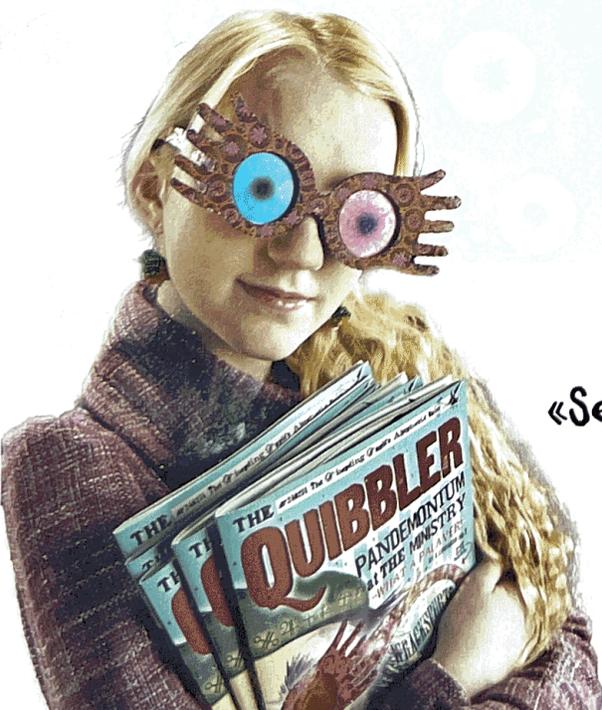
«Sei sano di mente  
quanto me.»

—LUNA LOVEGOOD  
HARRY POTTER E L'ORDINE DELLA FENICE

BISCOTTI  
64

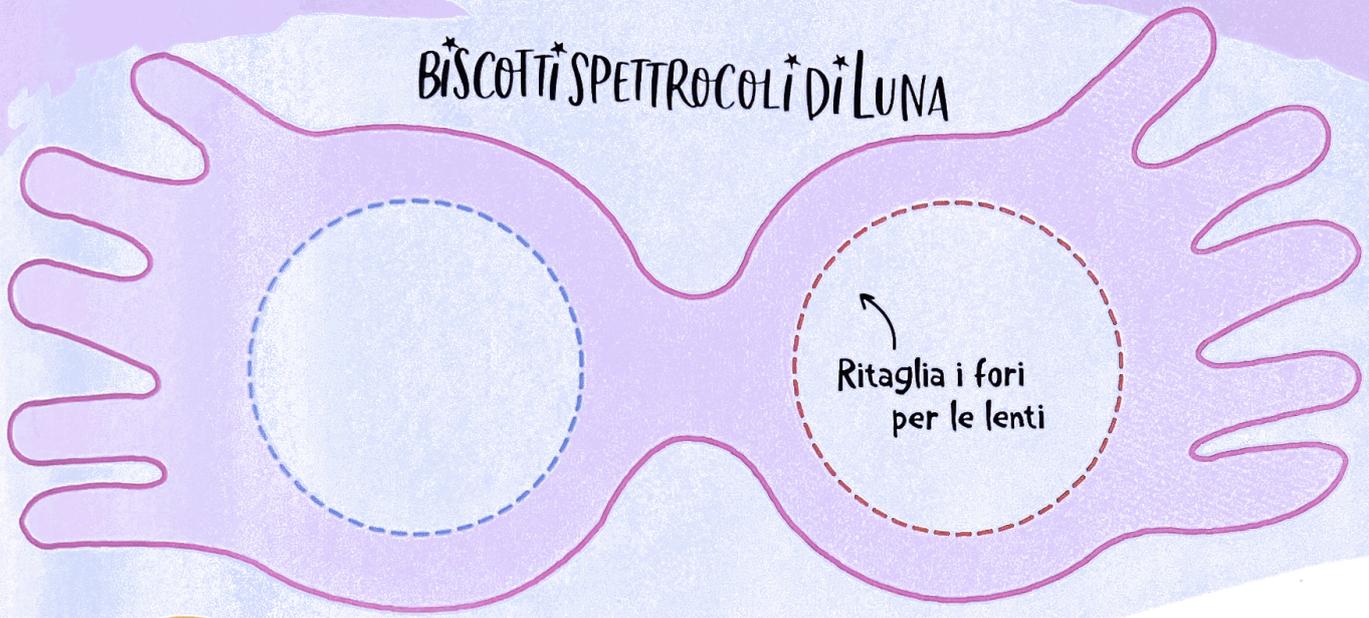
IDEA!

Se hai una formina per biscotti rotonda di 4 cm, usala per ritagliare più in fretta le 'lenti' degli spettrocoli.





# BISCOTTI SPETTROCOLI DI LUNA



# TORTA CON STEMMA DI HOGWARTS

