



BISCOTTI

Alberelli dolci di Natale

24 Dicembre 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MINTEMPO DI COTTURA
10 MINCALORIE
790KNOTE
1 ORA DI RAFFREDDAMENTO

INGREDIENTI

400 g di Farina 0

240 g di Burro

1 Uovo

1 Tuorlo

160 g di Zucchero semolato

Sale

PER LA GLASSA

200 g di Zucchero a velo

Coloranti alimentari

Preparazione

- Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente, tagliandolo a pezzetti.
- In una ciotola setacciate la farina con un pizzico di sale.

- In un'altra ciotola capiente lavorate il burro morbido con lo zucchero semolato, usando le fruste elettriche, fino a ottenere un composto liscio e spumoso; aggiungete l'uovo e poi il tuorlo, sempre montando.
- Incorporate la farina, poco alla volta, prima usando una spatola e poi lavorando con le mani. Formate una palla, schiacciatela, avvolgetela nella pellicola alimentare e riponetela in frigo per almeno un'ora.
- Tirate la pasta a uno spessore di ½ cm sul piano da lavoro infarinato, poi con l'apposita formina ricavate gli alberelli. Rimpastate i ritagli solo una volta, senza lavorare troppo, e ripetete il procedimento per formare altri alberelli.
- Sistemate i biscotti sulla placca del forno, foderata con l'apposita carta, e cuocete in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per 10 minuti circa. Sformateli, aspettate che si siano appena intiepiditi e poi toglieteli dalla placca con attenzione, usando una spatola piatta; appoggiateli su una superficie liscia e fateli raffreddare.
- Per la glassa, mescolate lo zucchero a velo con poca acqua fredda, fino a ottenere un composto liscio, cremoso ma abbastanza sodo. Suddividetelo tra varie ciotoline e aggiungete a ognuna un pizzico del colorante alimentare scelto, poco alla volta e mescolando sempre: tenete presente che il colore, quando la glassa si indurrà, risulterà più scuro.
- Decorate i biscottini freddi con le glasse colorate, inserite in piccoli sac à poche fatti con la carta da forno, con foro piccolo e liscio (che otterrete tagliando un pezzettino di punta). Se lo desiderate potete guarnirli con dei confettini di zucchero colorato, da posizionare quando la glassa è ancora morbida.

Rossana Secchi

I consigli di Rossana

- Questi biscottini possono anche essere usati come decorazioni, che potrete appendere all'albero di Natale o dove più vi piace. Prima di infornarli, creare un foro da un lato dei biscotti, usando un tagliabiscotti tondo piuttosto piccolo, oppure, per lo stesso scopo, potete utilizzare una cannuccia, di quelle più grandi. Quando i biscotti saranno freddi, fate passare un nastrino all'interno del foro e usate quello per attaccarli ai rami dell'abete.