

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Angioletti di Natale

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER LA PASTA FROLLA

FARINA 350 gr

FECOLA DI PATATE 150 gr

ZUCCHERO 150 gr

BURRO 200 gr

UOVO INTERO 1

LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -

VANILLINA 1 bustina

PER LA GLASSA

ZUCCHERO A VELO 120 gr

ACQUA 20 ml

COLORANTE ALIMENTARE BLU

COLORANTE ALIMENTARE VERDE

COLORANTE ALIMENTARE ROSSO

GOCCE DI CIOCCOLATO

CONFETTI ARGENTATI

PREPARAZIONE



2 Sbattete l'uovo con lo zucchero con la frusta a mano



3 Setacciate insieme la farina, la fecola ed il lievito



4 Aggiungete l'uovosbattuto con lo zucchero nel mix di farine



5 Impastate con le mani fino ad avere un composto omogeneo



- 6 Ricoprite una placca da forno con carta forno, stendete la frolla e tagliate i biscotti a forma di angeli, adagiarli sulla placca e infornate a 180 gradi per 12 minuti



7 fateli raffreddare



8 Preparete le varie glasse mescolando lo zucchero a velo con l'acqua dividetelo in tre ciotole ed, in ognuno, unire un pò di colorante.

Decorate gli angioletti con le glasse, le palline argentate e le gocce di cioccolato



9 ED eccoli mentre finiscono di asciugarsi!



