

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Babucce con glassa

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### PER LA PASTA FROLLA

FARINA 300 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

VANILLINA 1 bustina

### PER LA GLASSA:

ZUCCHERO A VELO 125 gr

ALBUME 15 gr

SUCCO DI LIMONE FILTRATO 15 ml

### PER DECORARE

COLORANTE ALIMENTARE ROSA

FIGURELLI E FRAGOLINE DI ZUCCHERO

# PREPARAZIONE





2 Per la pasta frolla: impastare bene tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta liscia.



3 Stendete la pasta con un mattarello sopra un foglio di carta forno allo spessore di 4 mm.

Formate dei biscotti con lo stampino ovate.



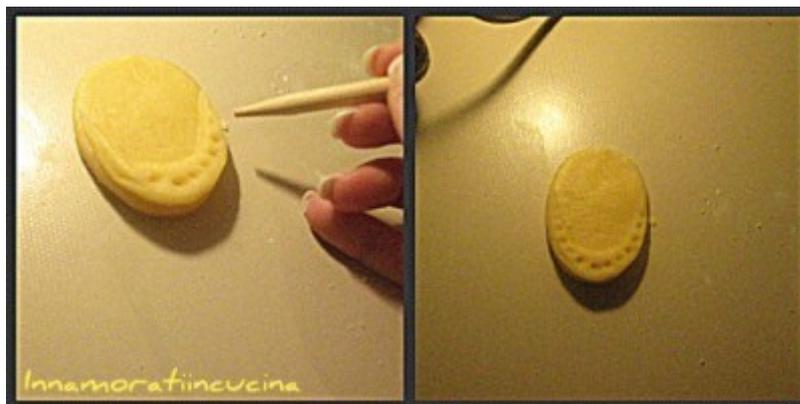
- 4 Riposizionate lo stampino ovale leggermente più in basso rispetto a prima e tagliare la pasta in eccesso che useremo per completare le scarpe.



- 5 Spennellate con dell'acqua il biscotto e mettete in alto la parte di pasta tolta formando una scarpa.



6 Con uno spiedino in bamboo decorate le scarpe.



7 Trasferite i biscotti sulla placca del forno foderata di carta forno ed infornate a 180°C per 15 minuti circa.

Sfornate i biscotti una volta cotti e adagiateli sulla gratella a raffreddare.

Per la glassa: versate in una ciotola lo zucchero a velo setacciato, poi unite l'albume e il succo di limone filtrato.

Sbattete gli ingredienti con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto omogeneo.

Se non la usate subito, proteggete la glassa con pellicola fino al momento dell'utilizzo.

Colorate la glassa con del colorante rosa.



8 Glassate la punta di alcuni biscotti.



9 E ponete ad asciugare sulla gratella.

Decorate alcune scarpe con i fiorellini.





