

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscottini per albero: stella e pacco regalo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Che profumo ha il Natale? Di sicuro quello dello zenzero, della cannella e soprattutto quello dei **biscottini per albero di Natale** fatti in casa! E poi, diciamoci la verità, che Natale sarebbe senza stelle e regali?? Una festa decisamente triste! Bene allora non perdetevi questo progetto semplice e veloce. Francesca vi mostra come realizzare dei biscottini natalizi con queste forme, ovvio che poi voi dovrete dare libero sfogo alla vostra fantasia! Potrete aggiungere dettagli come nastri colorati, perline luccicanti o iniziali dipinte o incise.. la parola d'ordine personalizzare! Non vi resta che mettere le mani in pasta e divertirvi! Per un'idea in più

procuratevi una bella scatola e riempitela di biscotti decorati e regalatala ai vostri cari. Un regalo fatto con le proprie mani ha decisamente un valore aggiunto! Un' avvertenza: il video non ha subito modifiche e rappresenta l'esatta durata di esecuzione del progetto, questo serve proprio a dimostrarvi che anche senza nessun tipo di esperienza, riuscirete a farli in men che non si dica!

INGREDIENTI

PASTA DI ZUCCHERO bianca, rossa, gialla -

PREPARAZIONE

- 1 Preparete la [pasta frolla](#) e tagliatela con gli stampini adeguati, cuocetela e fatela raffreddare, fatto questo potrete dedicarvi alle decorazioni.

NOTE

Ho diverse ricette di pasta frolla. Vanno bene tutte le frolle?

Quando preparate dei biscotti che andranno decorati scegliete con attenzione la ricetta da utilizzare. Scegliete una frolla profumata, in modo che sia ancora più gustosa, l'importante è che voi utilizziate una pasta frolla senza lievito, perché altrimenti in cottura se ne perderebbe la forma che gli abbiamo dato. I biscotti che ritaglierete infatti non devono deformarsi in cottura, così potrete utilizzare lo stesso tagliapasta usato per ritagliare sia i biscotti che per ritagliare la pasta di zucchero, in questo modo potrete sovrapporre biscotto e pasta di zucchero senza che ci siano troppe differenze di margini tra i due e l'abbinamento sarà perfetto. Per ottenere un impasto che non varia molto in cottura utilizzate la ricetta di una frolla che non preveda nemmeno l'uso degli albumi, albumi anche questi fanno "crescere" un po' l'impasto.

Quanto tempo prima posso prepararli?

Giocate d'astuzia se volete regalarli. Potrete infatti preparare la vostra frolla preferita e

congelarla. Quando vi servirà, si può scongelare e cuocere, dopo di che si può decorare e inserire nei sacchetti e confezionare magari aggiungendo un bel bigliettino con il nastrino. Sono un'idea carina anche per realizzare dei segna posti la sera della Vigilia, o il giorno di Natale, quando la tavola deve essere al top! In questo caso potreste personalizzarli aggiungendo le iniziali del vostro commensale. Fatevi aiutare dai bambini se sono in casa e per qualunque dubbio o domanda lasciate un commento e lo risolveremo insieme!