

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscottini per albero: stivale, fiocco di neve e stella

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

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



Cosa c'è di più bello nei giorni delle feste di dedicarsi a qualcosa che si ama? Se siete amanti della pasta di zucchero, dei biscotti, e dei prodotti fatti in casa non perdetevi questo video per realizzare i biscottini per l'**albero di Natale**. Seguendo questo tutorial infatti trascorrerete momenti di allegria e spensieratezza durante i giorni che precedono il Natale. Vi serviranno delle formine taglia biscotti in stile natalizio, un po' di pasta di zucchero colorata, un mattarello, tanta fantasia e il gioco è fatto! Un'idea in più?? Fatene tanti e appendeteli all'albero chiusi in un sacchetto con un bel nastrino rosso.. saranno le vostre decorazioni! Occhio però che

potrebbero sparire prima del 6 Gennaio. Divertitevi abbinando forme e colori e personalizzando a più non posso! Scegliete i colori natalizi come rosso, verde, blu e oro ma se amate stupire anche il total white è bellissimo e molto elegante. Se poi siete più esperte potete anche decorare i vostri biscotti con la ghiaccia reale e dei confettini per dare luminosità. Questi biscotti possono sia essere appesi all'albero ma possono anche diventare dei graditi regalini da fare agli invitati.

Un' avvertenza: il video non ha subito modifiche e rappresenta l'esatta durata di esecuzione del progetto.

Se amate decorare, guardate anche quest'altro progetto di biscotti con la [pasta di zucchero](#)

INGREDIENTI

PASTA DI ZUCCHERO bianca, rossa -
CONFETTINI COLORATI

NOTE

Con cosa posso attaccare la pasta di zucchero ai biscotti?

Per far sì che la pasta di zucchero si attacchi al biscotto al posto della colla alimentare potete utilizzare la gelatina di albicocche. Più semplice da reperire conferisce ai biscotti una nota di sapore in più, che ben si lega con la pasta frolla e con la pasta di zucchero.

Non ho la gelatina...altre soluzioni?

In alternativa alla gelatina potete sciogliere una pallina di pasta di zucchero in un goccino d'acqua e quindi utilizzare il composto con un pennellino. Occhio a non metterne tanta perché potreste ad andare ad rendere umido il biscotto fino a romperlo.

Quanto tempo durano i biscotti decorati?

Se tutto sarà fatto seguendo questi piccoli consigli i vostri biscotti dureranno a lungo, anzi vi garantiamo che potete prepararli tranquillamente prima: chiusi in singoli sacchetti saranno perfetti il giorno in cui dovrete regalarli. Per abbellire ancor di più il vostro albero potete oltre ai biscotti, aggiungere dei bastoncini di zucchero bianchi e rossi, che si vendono nel periodo delle festività. Il progetto è molto molto semplice, non richiede grossa manualità ma qualora ne abbiate bisogno potete lasciare un commento con la vostra domanda e di certo risponderemo ad ogni vostra richiesta.

Posso utilizzare tutti i tipi di pasta frolla?

Raccomandiamo di utilizzare una frolla aromatica, ma priva di lievito e albumi in modo che in cottura non si deformi. E ricordatevi di fare il buchetto nel biscotto prima di cuocerlo, altrimenti dopo sarà impossibile.