

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La slitta di Babbo Natale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

pasta per biscotti di pan pepato
ghiaccia reale.

PREPARAZIONE

1 Fate la pasta dei Lebkuchen (biscotti di pan pepato).

Stendere la pasta e ritagliare le sagome della slitta, cuocere i biscotti.



2 Dopo avere cotto i biscotti, decorarli con la ghiaccia reale. Dopo aver decorato i biscotti

lasciarli asciugare per bene almeno un giorno.



3 Sempre con la ghiaccia, iniziare ad attaccare le varie parti della slitta.









4 Lasciare asciugare per bene per almeno due giorni prima dell'utilizzo.





