

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti candy canes

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 15 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Biscotti a forma di candy canes sono un dolce natalizio originale e divertente!

Il Natale è alle porte e tra le tante **tradizioni**, una delle più **golose** è quella dei **biscotti**. I **biscotti candy canes** sono dei **dolcetti** che si **preparano in casa** con **ingredienti semplici** e che si possono decorare con glassa, zuccherini, cioccolato e altri ingredienti a piacere.

I **biscotti di Natale** si possono realizzare in tante forme e colori diversi, ma una delle più simpatiche e festive è quella dei **biscotti candy canes**, i **bastoncini di zucchero bianchi e rossi** che si trovano appesi agli alberi di Natale.

Per preparare dei biscotti candy canes, si può usare una comune [pasta frolla](#) da dividere in due parti, una delle quali andrà colorata con del colorante rosso. Intrecciando le due paste si otterranno i biscotti candy canes, dei **dolcetti croccanti e profumati**, perfetti da regalare o da servire durante le feste. Sono anche divertenti da preparare con i bambini, che potranno sbizzarrirsi a creare le loro forme e i loro colori preferiti.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare queste deliziose **pastarelle** a forma di **bastoncino di zucchero natalizio**.

Se ami i [biscotti di Natale](#), ecco qui alcune ricette che dovresti provare:

[Taralli dolci](#)

[Casetta di natale](#)

[Mostaccioli](#)

[Cookies ai pistacchi](#)

[Canestrelli](#)

INGREDIENTI

FARINA 220 gr

UOVA 1

ZUCCHERO 80 gr

BURRO 110 gr

COLORANTE ALIMENTARE ROSSO 1

pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come cucinare dei golosi biscotti candy canes: versa la farina in un robot da cucina, aggiungi il burro freddo e lavora i due ingredienti insieme e velocemente, fino ad ottenere

un composto sabbioso, puoi utilizzare anche una planetaria o impastare a mano.





- 2 Insaporisci con un pizzico di sale, lo zucchero l'uovo e lavora il composto ancora per pochi istanti, otterrai un impasto liscio e morbido.





3 Ribalta l'impasto sul piano da lavoro, dividilo in due parti e sistema entrambi i pezzi in due ciotole.





- 4 In una delle due parti aggiungi un pizzico di colorante rosso, amalgama il colorante all'impasto utilizzando dei guanti per non rischiare di macchiarti le mani.

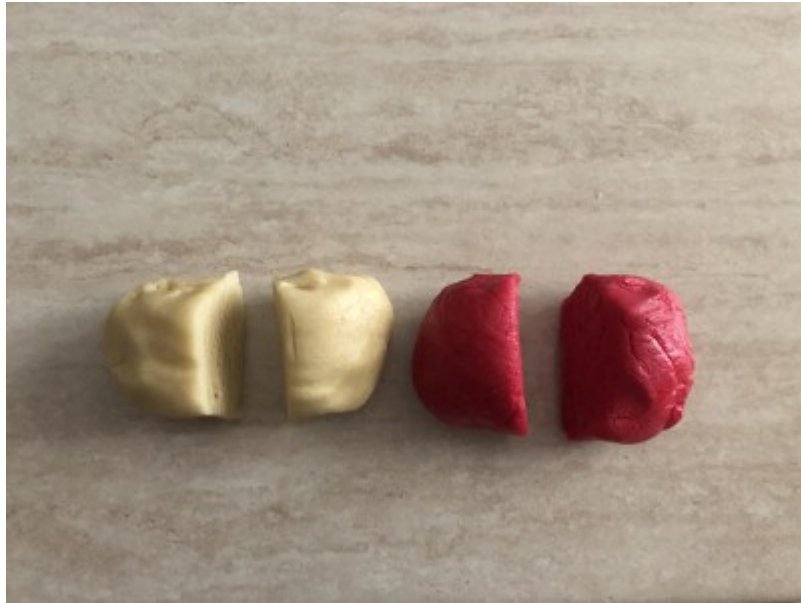




5 Copri gli impasti con pellicola trasparente, falli riposare in frigorifero per 30 minuti circa.



- 6 Tira fuori i due impasti, dividi ogni impasto in 12 parti uguali e forma delle palline cercando di farle tutte della stessa dimensione.



- 7 Prendi due palline di diverso colore, allungale e attorcigliale fra loro, infine curva la parte superiore dando la forma tipica a bastone curvo, infine sistema i biscotti su una teglia ricoperta da carta forno.





8 Cuoci i biscotti per 15 minuti circa a 180°C a forno ventilato, utilizzando il binario

centrale, i tempi possono variare in base al forno e alla dimensione dei biscotti, ad ogni modo tieni sempre controllata la cottura attraverso il vetro del forno, per assicurarti che non si rovini il colore.

