

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti di vetro

---

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

DOSI PER: [50 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



I **biscotti di vetro** sono dei **dolcetti natalizi** originali e colorati. Tra le tante [ricette di biscotti](#) natalizi, una delle più **divertenti e scenografiche** è quella dei **biscotti di vetro**. Sono dei biscotti di [pasta frolla](#) con un foro al centro, **riempito da una caramella dura** che si scioglie in forno, creando un **effetto trasparente e luminoso**, simile al vetro, da qui il nome di questi **simpatici biscotti** perfetti da regalare, da **appendere all'albero di Natale** o da servire come dessert dopo la [cena della vigilia](#) o il [pranzo di Natale](#).

**Segui la nostra ricetta con il passo passo fotografico** per cucinare questi bellissimi **biscotti di vetro**

, in casa e con le tue mani.

Ecco qui altre [ricette di biscotti di Natale](#) che potresti cucinare per le prossime feste:

[Mostaccioli](#)

[Biscotti di pan di zenzero](#)

[Cantucci alle mandorle](#)

[Casetta di pan di zenzero](#)

[Lemon Meltaways](#)

## INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr

ZUCCHERO 80 gr

BURRO 120 gr

TUORLO D'UOVO 2

SALE 1 pizzico

CARAMELLE DURE

## PREPARAZIONE

- 1 Ecco le semplici istruzioni da seguire per cucinare in casa i biscotti di vetro: versa la farina e il burro in un robot da cucina o, se preferisci, puoi utilizzare una planetaria o impastare direttamente a mano. Amalgama velocemente gli ingredienti fino a ottenere un composto piuttosto sabbioso, aggiungi un pizzico di sale.





**2** Unisci al composto anche lo zucchero e i tuorli, lavora ancora velocemente nella ciotola o

nel robot, poi ribalta l'impasto sul piano da lavoro, probabilmente non risulterà completamente legato, ma basterà lavorarlo per pochi istanti con le mani e sarà subito perfetto.





- 3 Copri l'impasto con della pellicola trasparente e riponilo in frigorifero per almeno 30 minuti.



4 Trascorso il tempo previsto per il riposo, tira fuori l'impasto dal frigorifero, stendilo con un mattarello sul piano da lavoro, precedentemente infarinato, servirà uno spessore di due o tre millimetri circa. Taglia i biscotti con le formine, utilizza la stella più grande e poi taglia all'interno con una più piccola.

man mano che li crei, sistema i biscotti su una teglia foderata di carta forno.





5 Scarta le caramelle dal loro involucro, separa le caramelle in base al colore, metti ogni



colore in un sacchetto da freezer. Frantuma le caramelle con un batticarne liscio o con un mattarello o, in alternativa, con un oggetto pesante.



- 6 Cuoci i biscotti per 5 minuti nel binario centrale del forno a 180°C a forno ventilato. Sfora i biscotti, aggiungi le caramelle sbriciolate all'interno di ogni biscotto facendo attenzione che non fuoriescano.

Inforna di nuovo i biscotti per altri 5 o 6 minuti circa, avendo cura di controllare spesso, se vedi che, una volta sciolte le caramelle, risultano ancora degli spazi vuoti, aggiungine ancora qualche pezzetto che andrà ad uniformarsi sciogliendosi. Inforna di nuovo, è molto importante non mettere troppe caramelle o, sciogliendosi, rischiano di fuoriuscire e rovinare i biscotti.





**7** La cottura dei biscotti è di circa 11-12 minuti totali, i tempi possono variare in base al forno, è **molto importante mettere le caramelle dopo i primi 5 minuti e non subito**, o rischieranno di bruciarsi in cottura diventando scure e amare. Fai raffreddare i biscotti sulla teglia prima di spostarli e procedi allo stesso modo con i restanti.

## CONSERVAZIONE

Puoi conservare i biscotti di Natale anche per 10 giorni, avendo cura di tenerli al fresco in una scatola di latta o un contenitore adatto ben sigillato.

## CONSIGLIO

Per i nostri biscotti di vetro abbiamo scelto la forma di stella, molto natalizia, ma se vuoi puoi usare altre forme per altre occasioni, ad esempio a forma di cuore per San Valentino, a forma di Fiori per la Pasqua, ecc.