

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti glassati: dolci decorati perfetti per ogni occasione

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Prepara i **biscotti glassati**: dolci decorati con glassa colorata, ideali per **Natale e compleanni**.

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

FARINA 00 300 gr

UOVA 2

BURRO 100 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

VANILLINA 1 bustina

LIEVITO IN POLVERE 2 gr

INGREDIENTI PER LA GLASSA

ZUCCHERO A VELO 250 gr

ACQUA 40 ml

COLORANTE ALIMENTARE in gel -

COME PREPARARE I BISCOTTI GLASSATI

- 1 Ecco le istruzioni per cucinare i biscotti glassati di Natale: versa la farina su un piano da lavoro, aggiungi lo zucchero a velo, la vanillina e il burro a pezzetti.





- 2 Lavora velocemente gli ingredienti con le punta delle dita, aggiungi le uova e continua ad impastare, amalgama bene l'impasto. Forma una palla e avvolgila con pellicola trasparente, metti l'impasto in frigo e fallo riposare per almeno 2 ore.





3 Nel frattempo che l'impasto si raffredda, prepara la glassa: versa in una ciotola l'acqua e lo zucchero, mescola con un cucchiaino, dividi la glassa ottenuta in tre ciotole, una lasciala bianca, nelle altre due metti una goccia di colorante, una verde e l'altra rossa. Trasferisci la glassa nelle apposite sac a poche e tieni da parte.





4 Trascorso il tempo necessario, tira fuori dal frigo la frolla e coprila con carta forno. Stendila con il mattarello ad uno spessore di 5 mm. Adesso ritaglia i biscotti con le formine natalizie. Disponili ben distanziati su una teglia ricoperta con carta forno e cuoci in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti. Non appena saranno pronti lascia raffreddare completamente i biscotti, infine decorali con la glassa, segui la forma degli stampi e completa con la tua fantasia.

Lascia asciugare i biscotti decorati per un'ora prima di utilizzarli.





BISCOTTI GLASSATI: DOLCI DECORATI PERFETTI PER OGNI OCCASIONE

I **biscotti glassati** sono un dolce semplice e versatile, perfetto per ogni occasione, dalle feste natalizie ai compleanni. Preparati con una base di **pasta frolla** e decorati con **glassa colorata**, questi biscotti sono l'ideale per chi ama unire creatività e gusto. Puoi personalizzarli con **glassa di zucchero**, [ghiaccia reale](#) o aromi come limone e vaniglia. Scopri la nostra ricetta passo passo per realizzare biscotti perfetti da mangiare o regalare.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere **biscotti perfetti**, lavora velocemente l'impasto per mantenerlo friabile e lascialo riposare in frigorifero per almeno due ore.

Usa glassa all'acqua per una decorazione più leggera o ghiaccia reale per dettagli più precisi.

Se avanzi della pasta frolla, congelala per altre preparazioni o utilizzala per creare [biscotti semplici](#).

La glassa può essere colorata con **coloranti naturali** o lasciata bianca per un effetto elegante.

CONSERVAZIONE

I **biscotti glassati** si conservano in una scatola di latta o in un contenitore ermetico per circa una settimana. Assicurati che la glassa sia completamente asciutta prima di riporli per evitare che si attacchino tra loro.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di biscotti decorati e dolci natalizi da provare:

[Biscotti di vetro](#): croccanti e decorativi, perfetti anche come ornamenti per l'albero.

[Gingerbread omini di pan di zenzero](#): un classico delle feste natalizie.

[Biscotti Linzer](#): profumati e friabili.

[Macarons al cacao](#): perfetti per occasioni speciali.

[Biscotti ripieni](#): dolci semplici ma sempre apprezzati.

[Biscotti candy cane](#): dalla forma caratteristica, ideali per i più piccoli.