

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Melted snowman cookies

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 12 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



I **Melted Snowman Cookies** sono l'idea più simpatica e originale per i tuoi **biscotti di Natale**. Questa ricetta permette di creare dei **biscotti decorativi** che **sembrano dei pupazzi di neve sciolti**, usando una base di frolla morbida, una glassa bianca e un **marshmallow** per la testa. Sono i **biscotti per bambini** per eccellenza, divertentissimi da preparare e decorare insieme. Si inseriscono nella magica tradizione dei Biscotti di Natale, accanto a classici come gli omini di pan di zenzero o la loro casa, la Casetta di pan di zenzero. Se ami i biscotti scenografici, devi provare anche i Biscotti di vetro

o i simpatici [Biscotti candy canes](#). E per un vassoio di dolci delle feste completo, non possono mancare i classici della tradizione italiana, come i [biscotti linzer](#), i [Mostaccioli](#) o i [Taralli al naspro](#).

INGREDIENTI PER LA BASE DI BISCOTTO

FARINA 00 140 gr

BURRO 75 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 75 gr

UOVO MEDIO 1

LIEVITO PER DOLCI ½ cucchiaini da tè

ESTRATTO DI VANIGLIA ½ cucchiaini da tè

SALE FINO 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

ZUCCHERO A VELO 200 gr

ACQUA CALDA o latte caldo - 2 cucchiaini da tavola

MARSHMALLOW Bianchi e grandi - 6

ZUCCHERINI COLORATI Arancioni per il naso -

CIOCCOLATO FONDENTE FUSO Per occhi, bocca e bottoni -

PRETZEL DURI (SALATINI) Per le braccia (facoltativo) -

COME FARE L'IMPASTO ALLA VANIGLIA

- 1 In una ciotola lavora il burro morbido con lo zucchero (con le fruste o un cucchiaino) fino ad ottenere una crema soffice e chiara.
- 2 Aggiungi l'uovo e l'estratto di vaniglia. Mescola bene fino a che l'uovo non è completamente assorbito.
- 3 In un'altra ciotola setaccia la farina con il lievito e il sale. Uniscili poco alla volta al

composto di burro e uova, mescolando finché non si forma un impasto omogeneo.

4 Avvolgi l'impasto nella pellicola e mettilo in frigo per 30 minuti.

Perché farlo? Se inforni l'impasto caldo, i biscotti si appiattiranno troppo diventando frittelle. Il freddo aiuta a mantenere la forma.

COME FORMARE E CUOCERE I BISCOTTI

1 Accendi il forno a 180°C (statico).

2 Prendi l'impasto dal frigo, preleva delle porzioni grandi come una noce e forma delle palline con le mani.

3 Disponile sulla teglia con carta forno, distanziandole molto bene (almeno 5-7 cm l'una dall'altra) perché in cottura si allargheranno. Appiattiscile leggermente con il fondo di un bicchiere o col palmo della mano.

4 Inforna per 8-12 minuti.

Attenzione: I biscotti sono pronti quando i bordi sono appena dorati ma il centro è ancora chiaro e morbido. Non cuocerli troppo!

5 Sforna i biscotti e lasciali raffreddare completamente. Se provi a glassarli da caldi, la "neve" scivolerà via ovunque.

COME FARE LA GLASSA (NEVE SCIOLTA)

1 In una ciotolina metti lo zucchero a velo. Aggiungi l'acqua calda un cucchiaino alla volta, mescolando energicamente.

La consistenza giusta: Devi ottenere una glassa bianca, lucida e densa (simile al miele o allo yogurt greco). Se è troppo liquida cola via, se è troppo dura non si stende.

Trucco: Se è troppo liquida aggiungi zucchero a velo; se troppo dura, aggiungi una goccia d'acqua.

COME DECORARE I MELTED SNOWMAN COOKIES

- 1 La pozza di neve sciolta:** Versa un cucchiaino generoso di glassa al centro di ogni biscotto freddo. Con il dorso del cucchiaino, spingila delicatamente verso i bordi in modo irregolare: deve sembrare proprio una pozza di neve sciolta!
- 2** Mentre la glassa è ancora umida (agisci subito!), posiziona mezzo marshmallow su un lato per fare la testa.
- 3** Lascia riposare i biscotti per circa 15-20 minuti. La glassa deve indurirsi in superficie.
- 4 Dettagli finali:** Sciogli un po' di cioccolato fondente (o usa il gel nero). Intingi la punta di uno stuzzicadenti nel cioccolato e disegna:

Gli occhi e la bocca sul marshmallow.

I bottoni sulla "pancia" sciolta (la glassa sul biscotto).

Le braccia stilizzate (o attacca due pezzetti di pretzel).

Incolla il "nasino" arancione sul marshmallow usando una puntina di glassa come colla.

IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: Sostituisci la farina 00 con un preparato per dolci senza glutine. Assicurati che anche i pretzel (se li usi per le braccia) siano certificati gluten-free.

Versione senza lattosio: Utilizza un burro vegetale di buona qualità o una margarina fredda al posto del burro vaccino. Per la glassa, usa l'acqua calda invece del latte.

Versione light: Per una versione leggermente più leggera, puoi ridurre un po' la quantità di zucchero nell'impasto e creare una glassa più sottile, usando meno zucchero a velo.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto per una decorazione perfetta è la pazienza. I biscotti devono essere completamente freddi prima di aggiungere la glassa, altrimenti questa scivolerà via. Allo stesso modo, la glassa deve asciugarsi un po' prima di disegnare i dettagli con il gel.

Lo sfizio in più: Aggiungi all'impasto dei biscotti un pizzico di cannella o di zenzero in polvere per un profumo ancora più natalizio. Puoi anche aromatizzare la glassa con qualche goccia di aroma alla

mandorla o all'arancia.

L'idea per i bambini: Questo è il biscotto perfetto da fare con loro! Prepara una "stazione di decorazione" con ciotoline piene di zuccherini, gocce di cioccolato, gel colorati e marshmallow. Lascia che ognuno crei il suo personalissimo pupazzo di neve "sfortunato".

Idea antispreco: Se ti avanzano dei marshmallow, sono perfetti da tuffare in una tazza di cioccolata calda. Se avanza della glassa, usala per decorare dei semplici biscotti secchi o per "incollare" zuccherini su una fetta di panettone.

CONSERVAZIONE

I Melted Snowman Cookies si conservano a temperatura ambiente per 3-4 giorni. Riponili in un contenitore ermetico, disponendoli su un unico strato per non rovinare le decorazioni.