

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscottini per albero: albero e stella cometa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Preparare i **biscottini per l'albero** aggiunge magia alla magia! Il Natale si sa è una festa meravigliosa per grandi e piccini. Bisogna prepararsi in tempo e cercare di rendere perfetto ogni momento da trascorrere con amici e parenti. La decorazione dei biscottini a tema è una maniera davvero carina per respirare un po' di aria natalizia. Francesca vi prende per mano e vi porta nel mondo della sugar art e vi mostra come sono facili da realizzare. In pochi minuti avrete delle decorazioni molto graziose da appendere all'albero oppure da mettere al centro del piatto a mo' di segnaposto, originale, simpatico e soprattutto economico! Lascere

stupefatti i vostri commensali! Un avvertenza: il video non ha subito modifiche e rappresenta l'esatta durata di esecuzione del progetto. Divertitevi ad abbinare colori e forme diverse e perché no potreste realizzarli confezionandoli in un sacchettino di plastica adatto agli alimenti, per fare i vostri regalini. Servirà pochissima manualità ma tanta fantasia, ma saranno regali gratissimi!

Per Natale preparate anche i nostri golosi [biscottini speziati!](#)

INGREDIENTI

PASTA DI ZUCCHERO bianca, verde, rossa, gialla -

CONFETTINI COLORATI argentati e oro -

PREPARAZIONE

- 1 Realizzate la vostra [frolla](#) preferita, aromatizzandola come più vi piace, vaniglia o limone ad esempio, l'importante è che la frolla sia priva di lievito. Fate le forme che più vi piacciono e cuocete secondo la ricetta. A questo punto potete decorare dando ampio spazio alla fantasia! Applicate la pasta di zucchero con un sottile strato di acqua e zucchero.

NOTE

Come si colora la pasta di zucchero?

Per colorare la pasta di zucchero procedete aggiungendo il colorante liquido, in polvere o in gel, poco alla volta e impastando bene dopo ogni aggiunta. Procedendo in maniera lenta potrete fermarvi quando avrete raggiunto la colorazione adeguata. Prediligete i coloranti in pasta ed in gel a quelli liquidi, poichè questi ultimi potrebbero compromettere la struttura della pasta di zucchero rendendola troppo morbida, rovinando poi il risultato finale.

Dove posso acquistare i coloranti?

Oramai tutti i tipi sono facilmente reperibili in commercio oppure online. Anche quelli in polvere sono ottimi a questo scopo. Per prelevare i coloranti potete utilizzare uno stuzzicadenti che sicuramente evrete in casa.

Ho quelli in polvere come si usano?

Quando usate invece coloranti in polvere abbiate l'accortezza di stemperarli in poco alcol per alimenti o in poca vodka pura, usatene il meno possibile. Se avete dubbi o domande lasciate un commento e di certo lo risolveremo con la nostra esperta di cake design.

Mi è avanzata della pasta di zucchero, posso conservarla?

Se vi dovesse avanzare della pasta di zucchero, potete conservarla in una scatola di latta chiusa in sacchetti ad uso alimentare in modo che non assorba umidità o si secchi, ed in questo caso non sarebbe più utilizzabile.