DONNAclick.it

Biscotti per la Festa del Papà, prepariamoli a forma di cravatta!

Autore: Francesca Scarabelli

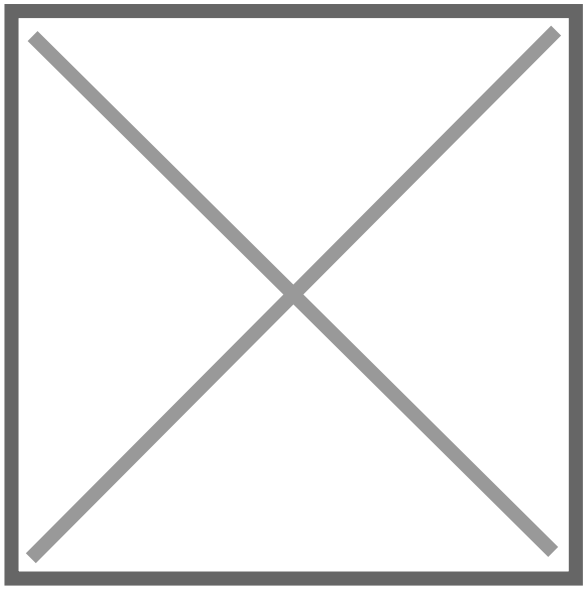
Data: 16 Marzo 2021

State già pensando ai **regali per la Festa del papà**? Se non avete idee ed è goloso di dolci, potete preparargli degli sfiziosissimi **biscotti decorati** fatti proprio con le vostre mani e farvi anche aiutare dai bambini. Per preparare in casa questi biscotti basta davvero poco tempo. Questi **biscotti fatti in casa per la Festa del papà** saranno davvero molto apprezzati!

Ad ogni modo, i **cookies da preparare in vista della Festa del Papà** sono davvero tantissimi, di tutte le forme e per tutti i gusti: **biscotti papillon**, biscotti a forma di cravatta, **biscotti con i baffi**, cookies creativi che ricordano gli attrezzi da bricolage, ma anche semplici **biscotti al cioccolato** o **biscottini a forma di lettere** per comporre i vostri auguri personalizzati. Infatti anche i più piccoli di casa potranno occuparsi della decorazione dei cookies, scrivendo i loro auguri al papà sui diversi biscotti. In tutti i casi, per **preparare i biscotti decorati per il papà**, avrete bisogno della pasta frolla (che potete preparare voi stessi in casa), mentre per decorarli avrete bisogno della **pasta di zucchero colorata**, della ghiaccia reale o della glassa di zucchero. Di seguito, però, vogliamo proporvi dei **biscotti a forma di cravatta** perfetti per festeggiare questa ricorrenza!

Biscottini cravatta per la festa del Papà

I biscotti che più rappresentano questa speciale ricorrenza dedicata ai papà sono senza dubbio quelli a forma di cravatta. Ma come preparare i **biscottini cravatta**? Ecco la ricetta per farli in casa!



Ingredienti
300 gr di farina
150 gr di burro (o margarina)
100 gr di zucchero
sale

pasta di zucchero colorata
glassa di zucchero o ghiaccia reale

Su un piano fate una fontana di farina e metteteci all’interno il il burro morbido a cubetti e lo zucchero Unite anche il sale e iniziate ad impastare il tutto, lavorando con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo. Dopo aver fatto riposare la pasta frolla, stenderete l’impasto su un piano leggermente infarinato e ricavate i biscotti con le apposite formine a forma di cravatta (in alternativa aiutatevi con un cartamodello). A questo punto, fate cuocere in forno ben caldo a 180 °C per circa dieci minuti e lasciateli raffreddare per bene. Ritagliate, poi, la pasta di zucchero della stessa forma dei biscotti e posizionatela sopra dopo aver spalmato la superficie dei biscotti con poca acqua o glassa di zucchero. Se volete preparare una cravatta a righe fate delle striscioline colorate con della pasta di zucchero (o con la ghiaccia reale colorata) dei colori che preferite e poi poggiatele sulla sfoglia di pasta di zucchero, facendole aderire per bene passandoci sopra il mattarello.

Riferimento articolo: https://www.donnaclick.it/festivita/biscotti-per-la-festa-del-papa-i-piu-buoni-da-cucinare-per-la-sua-festa/

Generato il 07/11/2026