

I biscotti della Befana, golose ricette per riempire le calzine

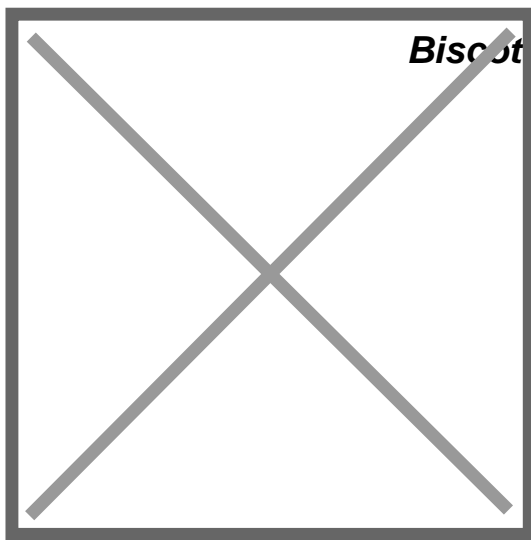
Autore: Manuela Zanni

Data: 05 Gennaio 2021



Chi l'ha detto che nella **calza della Befana** ci sono solo, [carbone](#), caramelle, cioccolato e [dolcetti](#)? Quest'anno la riempiamo anche con i [biscotti](#) che ricordano, nella forma e nel colore, gli "accessori" della "vecchina" più attesa dell'anno.





Biscotti della Befana con glassa

Ingredienti

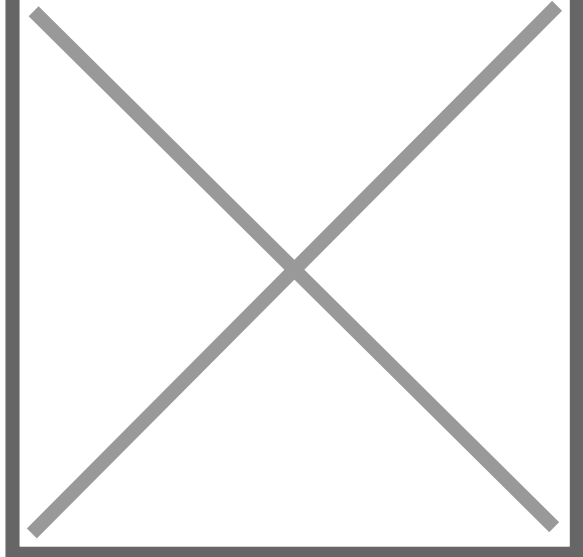
- 400 gr di [pasta frolla](#)
- 150 gr di zucchero
- 2 albumi
- Coloranti alimentari (nero o cioccolato)
- Cutter a forma di calzine, alberelli, stregchette

1. Preparate la pasta frolla e lasciatela riposare in frigorifero con la pellicola per almeno 2 ore
2. Toglietela dalla pellicola e stendetela con un mattarello
3. Tagliate le varie formine e disponete i biscotti su una placca da forno

Preparate la glassa

1. Versate 75 gr di zucchero in un pentolino con 2-3 cucchiari d'acqua e fatelo sciogliere
2. Montate gli albumi a neve (o [acqua faba](#)) con 75 gr di zucchero e proseguite incorporando lo sciroppo un po' alla volta e sempre montando; otterrete così la glassa bianca
3. Dividetela e coloratela se vi occorre, altrimenti lasciatela bianca
4. Fate i disegni sui biscotti usando la siringa da pasticciare
5. Infornate i biscotti a 180° per 10 minuti
6. Lasciate raffreddare.

Biscottini della Befana "a sorpresa"



Ingredienti

- [pasta frolla](#)
- Caramelle smarties piccoline
- Nastro per confezionare

1. Stendete la pasta frolla e tagliatela a quadratini di circa 3 cm di lato
2. Fate un numero pari di quadrati
3. Con ogni coppia di quadrati assemblate dei pacchetti con al centro un ripieno di caramelline o zuccherini
4. Chiudete e infornate i biscotti a 180° per 15 minuti
5. Sfornate e confezionate con i nastri o decorate con la glassa colorata come spiegato nella ricetta precedente.



Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/festivita/i-biscotti-della-befana-golose-ricette-per-riempire-le-calzine/>

Generato il 25/04/2025