

Come fare i biscotti di Natale con la pasta frolla da decorare con glassa e zuccherini: la ricetta a prova di errore

Autore: francesca

Data: 29 Novembre 2019



Il Natale è un'ottima occasione per preparare i biscotti con i bambini e poi decorarli con glasse, cioccolato, zuccherini e frutta secca.

Fare i dolci in casa non richiede molto tempo, potete fare la pasta frolla coinvolgendo anche i piccoli di casa, sempre con l'aiuto dei bambini potete fare gli stampi e le forme e poi li cuocete, li fate raffreddare un po' e poi potete anche farli decorare ai bambini da soli.

Sarà un modo divertente e piacevole di trascorrere un pomeriggio in casa, inoltre questi graziosi **biscottini** potete regalarli alle maestre, alle nonne, alle zie e alle amichette e compagne di scuola.

[amazon_link

asins='B016N188US,B017DQF8ZK,8867530100,B007Z0A7V0,B07WT84LS3,B07KRHFBDC,B07GM82X

Come fare la pasta frolla per l'impasto dei biscotti di Natale

(dosi per 4 persone; tempo 2 ore)

Ingredienti

- 250 gr di burro
- 500 gr di farina
- 1 pizzico di sale
- 4 tuorli
- 1 bustina di vanillina
- 200 gr di zucchero

Preparazione

Tagliate il burro freddo a pezzettini e mettetelo nel mixer con il sale e la farina, mescolate a velocità media fino ad avere un composto farinoso. Mettete questo composto su un piano di lavoro e disponetelo a fontana, fate una cavità e mettete al centro i tuorli, lo zucchero a velo e la vanillina, impastate bene con le mani e poi formate una palla, avvolgetela con la pellicola e poi fate riposare l'impasto in frigo per un'ora.

Stendete la pasta frolla su una spianatoia infarinata usando un mattarello ben infarinato, fate una sfoglia di circa mezzo centimetro e poi, con gli stampi appositi, ricavate i vostri biscotti.

Mettete i biscotti in una teglia coperta di carta da forno e poi cuoceteli in forno caldo a 180°C per 10 – 15 minuti, devono cuocersi e dorarsi ma non troppo, sono belli quando restano chiari.

Ingredienti per le decorazioni

- Glassa
- Coloranti alimentari
- Zuccherini colorati
- Perle di zucchero
- Frutta secca tritata
- Cioccolato fondente fuso
- Pepite di cioccolato bianco

Idee per la decorazione

[Preparate la glassa](#) e poi coloratela con i coloranti alimentari, poi fate uno strato sui biscotti e fatelo asciugare. Nel frattempo preparate la glassa di altri colori e mettetela nei coni di carta da forno, poi usate questi come se fossero matite per colorare sulla glassa già asciutta. Questa tecnica potete usarla anche sul uno strato di **cioccolato** fuso.

Potete stendete la glassa sui biscotti e poi decorarla con zuccherini colorati, frutta secca ecc, oppure potete metterla solo su una parte dei biscotti e su quella far cadere gli zuccherini, l'effetto è molto carino.

Un'altra idea da copiare e mettere la glassa nei coni di carta da forno e fare le decorazioni sui biscotti a piacere. Se volete potete prima tracciare il disegno con la punta di un coltello e poi passarci con la glassa.

Generato il 23/04/2025