

Ricette per Natale: i biscottini da regalare

Autore: francesca

Data: 11 Novembre 2009



Non occorre essere particolarmente esperte ai fornelli per realizzarli anche voi, vi basteranno degli stampi a tema natalizio, ad esempio stelle di varie misure, alberelli, fiocchi di neve, cuoricini, stelle cadenti, angioletti e tutto quello che vi piace.

Ingredienti per i biscottini di Natale da regalare

- 100 gr di burro
- 300 gr di farina
- Mezza bustina di lievito in polvere per dolci
- 2 uova
- La scorza grattugiata di un limone
- 100 gr di zucchero
- Glassa di vari colori
- 60 gr di cacao amaro

Preparazione

Prendete una ciotola e mettete dentro la farina, aggiungete il burro freddo a pezzettini e impastate un po', poi unite il lievito e le uova, impastate bene fino ad avere un composto omogeneo. Dividetelo in due ed in uno aggiungete la scorza di limone e nell'altro il cacao amaro, impastate bene formate due palle e avvolgetele con la pellicola.

Fate riposare l'impasto per circa mezz'ora in frigorifero. Infarinate il piano di lavoro e poi stendete la pasta con il mattarello, fate una sfoglia di circa mezzo centimetro, deve essere sottile ma non troppo altrimenti potrebbero bruciarsi durante la cottura. Con gli stampi che vi piacciono di più fate vari biscotti, quanti ve ne vengono con i due impasti. Mettete i biscottini in una teglia coperta da carta forno e cuocete i biscottini in forno preriscaldato a 180C per circa 20 minuti, devono solo cuocersi, non dorarsi.

Preparate la glassa dei colori che vi piacciono di più, io di solito compro quella pronta e poi aggiungo le gocce di colorante alimentare. Mettete la glassa colorata dentro dei conetti di carta da forno e decorate i biscottini a vostro piacere. Potete iniziare con decorazioni semplici ad esempio puntini colorati, oppure fare uno strato con la glassa e poi decorare sopra con la stessa glassa in modo da avere il rilievo tono su tono. Fateli asciugare e poi serviteli.

Se volete regalarli, preparateli all'ultimo momento, poi scegliete una scatola di latta, preferibilmente con la chiusura ermetica, e metteteli dentro in modo carino, magari con un tovagliolo di stoffa che si abbini alle vostre [decorazioni](#). I biscottini si conservano per 4/5 giorni.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/festivita/ricette-per-natale-i-biscottini-da-regalare/>

Generato il 17/04/2025