

# Biscotti Natalizi ed. 2020

Come per ogni Natale uno degli obiettivi che mi pongo sempre è quello di poter realizzare dei biscotti diversi dai precedenti soprattutto per quanto riguarda la decorazione. Quest'anno voglio proporvi, oltre alle tante già ricette pubblicate nel corso degli anni, dei semplici biscotti tondi al gusto di vaniglia con una nota delicata di cannella e con delle decorazioni stilizzate. La decorazione è realizzata utilizzando la glassa all'acqua, che meglio si presta a questo tipo di preparazione.

## Ingredienti:

### Per la pasta frolla:

- 300 gr di farina 00
- 200 gr di burro di buona qualità (consiglio il "Lurpak" classico)
- 100 gr di zucchero a velo vanigliato
- 10 gr di miele
- 1 gr di sale fino
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaino di vaniglia in polvere
- mezzo cucchiaino di cannella

### Per la glassa all'acqua:

- 500 gr di zucchero a velo
- 80 gr di acqua
- 20 gr di miele (il più chiaro che potete trovare)
- 1 cucchiaino di estratto aroma vaniglia
- coloranti alimentari liquidi (giallo, rosso, verde, marrone, azzurro e nero)

**(Importante:** vi ricordo di tenere da parte una piccola porzione di glassa bianca (non colorata) alla quale andrete ad aggiungere dell'altro zucchero a velo per renderla più solida

in quanto il bianco vi servirà principalmente per creare il bordino attorno al biscotto, che farà da scudo (poichè si seccherà prima) per evitare che la glassa all'acqua (quella colorata più liquida) possa sgorgare fuori e rovinarvi la decorazione).

## **Preparazione:**

In una ciotola capiente versate il burro ammorbidito (potete anche riscaldarlo per mezzo minuto nel microonde se fosse ancora troppo freddo) ed aggiungeteci lo zucchero a velo. Iniziate ad amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto cremoso e compatto. Aggiungeteci il tuorlo ed amalgamatelo per bene. Ora aggiungete la vaniglia, la cannella ed il sale e continuare a mescolare.

A parte setacciate la farina ed incorporatela poco per volta al composto. Mescolate con un cucchiaino fino a quando la farina non si sarà incorporata completamente. Formate una palla ed avvolgetela in una pellicola trasparente per alimenti. Mettetela in frigorifero a riposare per circa 45 minuti.

Trascorso il tempo del riposo riprendete la pasta e stendetela con il mattarello ad uno spessore di almeno mezzo centimetro (anche 1 cm se lo preferite). Intagliate la pasta utilizzando un coppapasta tondo oppure un bicchiere (ciò che avete a disposizione). Adagiate i biscotti su una teglia rivestita con della carta forno e cuoceteli in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 10 minuti. Controllate sempre la cottura perchè varia da forno a forno. Quando avranno raggiunto un bel colore bruno potete sfornarli.

Una volta raffreddati potete iniziare la decorazione.

**Ricetta per realizzare la glassa all'acqua:** in una planetaria con gancio frusta versate lo zucchero a velo e metà dell'acqua con la vaniglia. Azionate la macchina ed iniziare la montare. Aggiungete il miele e continuate a lavorare la glassa per

almeno 5 minuti a velocità elevata. Non preoccupatevi perchè rimarrà cmq liquida. Se notate che lo è troppo aggiungeteci dell'altro zucchero a velo e continuate la lavorazione. Una volta pronta dividetela in ciotoline e coloratela. Ricordate di tenere da parte un pò di glassa bianca (non colorata) che vi servirà per i bordi ma anche per alcune parti della decorazione.

### **Per le decorazioni:**

E' importante iniziare partendo dai bordi. Capovolgete i biscotti e con la glassa bianca (più soda) ed utilizzando una punta tonda (N. 2) formate un cerchio lungo il bordo del biscotto. Questo farà da gabbia per evitare che la glassa colorata essendo più fluida possa sgorgare rovinando la decorazione.



Una volta che il bordino si sarà seccato (circa un paio di minuti), potete iniziare a riempire il biscotto con la glassa all'acqua colorata. Ricordo che per l'omino di pan di zenzero e la renna dovete riempire con quella marrone, per il babbo natale con quella rossa, per l'elfo con quella verde ed infine per il fiocco di neve con quella azzurra.



Ora, in questa fase è fondamentale lasciare che il fondo di glassa colorata si secchi leggermente. Questo serve proprio per creare l'effetto rilievo poiché se andassimo ad inserire dell'altra glassa colorata quest'ultima tenderebbe ad incorporarsi a quella sottostante ottenendo una decorazione "piatta".

Una volta che il fondo si è leggermente seccato potete continuare la decorazione come nell'immagine riportata di seguito:



Per gli elementi decorativi mancanti prendete spunto dall'immagine qui riportata.

Lasciate che la glassa indurisca del tutto (almeno un paio di ore se non tutto un giorno) e poi potrete gustarli o regalarli.

Spero che questa ricetta vi sia piaciuta e non mi resta che augurarvi un felice Natale pieno di dolci sorprese e tanto amore. Un caloroso abbraccio a tutte le vostre famiglie.

Con affetto,  
***Charles.***