

I Biscotti “Fiocchi di Neve”

Il Natale si avvicina sempre più e come ogni anno ci cimentiamo nella preparazione dei biscotti natalizi, speziati e non. La cannella regina, il cardamomo, lo zenzero... sono le spezie principali che fanno sentire l'ebbrezza del Natale e la sua magia. Profumi lontani che ci trasportano in luoghi fiabeschi e mistici.

Per la preparazione dei Fiocchi di Neve ho creato una ricetta ad hoc per avere una frolla friabile e gustosa e che consenta di ottenere biscotti alti e in discreta quantità. Con mezzo chilo di farina otterrete tanti bei fiocchi di neve da decorare con la ghiaccia reale (nel mio caso utilizzando il bianco e l'azzurro tenue).

Per la realizzazione di questo biscotto avrete bisogno di uno stampino a forma di fiocco a sei punte.

Ingredienti:

- 400 gr di farina 00
- 100 gr di amido di frumento
- 200 gr di burro ammorbidito (di buona qualità, per esempio il *Lurpak classico*)
- 180 gr di zucchero a velo vanigliato
- 3 gr di sale disciolto in pochissima acqua tiepida
- 1 uovo intero
- 3 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaino di lievito per dolci (in polvere)
- mezzo cucchiaino di cannella regina

Per decorare:

- ghiaccia reale bianca e azzurro chiaro (per realizzarla potete consultare la mia pagina dedicata cliccando QUI)

Preparazione:

In una ciottola montate il burro con lo zucchero a velo e la vaniglia utilizzando le fruste elettriche. Aggiungete l'uovo intero e i tuorli e continuate a montare con le fruste elettriche. Ora passate alla frusta a mano. Aggiungete la cannella e il sale disciolto e mescolate bene.

In una ciotola a parte mescolate la farina con l'amido di frumento e il lievito. Incorporate quest'ultimi al composto precedente ed iniziate ad impastare. Omogenizzate il tutto. Se troppo appiccicoso aggiungete dell'altra farina (ma non troppo). L'impasto deve rimanere morbido e andrà fatto riposare in frigorifero coperto da pellicola trasparente per almeno 2 ore.

Trascorse le due ore riprendete l'impasto e stendetelo a 1 cm di altezza. Con il coppapasta a forma di fiocco a sei punte formate i vostri biscotti. Distribuiteli su una teglia rivestita da carta forno e cuoceteli in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 20 minuti.

Appena si sono dorati potete sfornarli e lasciarli raffreddare completamente prima di iniziare la decorazione con la ghiaccia reale.

Raccomando di colorare la ghiaccia reale utilizzando coloranti a gel.

...

Buon Natale,
Charles