

Biscotti Natalizi: Ghirlanda e Stella di Natale

Rieccoci alle prese con la preparazione dei biscotti natalizi. Di recente ho acquistato due nuovi stampi della "Decora" e mi sono sbizzarrito nel creare la versione proposta da loro per la ghirlanda natalizia e la stella di natale, e che ho trovato davvero super carine.



La parte in pasta di zucchero è tenuta al biscotto utilizzando della marmellata di arance o mandarini (che adoro). Non vi resta che provare la mia frolla e divertirvi nella loro preparazione.

Ingredienti

Per la pasta frolla:

- 500 gr di farina 00
- 250 gr di burro ammorbidito di buona qualità, pannoso.
- 140 gr di zucchero a velo vanigliato
- 25 gr di zucchero semolato (normale)
- 25 gr di zucchero di cocco grezzo integrale
- 2 gr di sale fine
- 3 tuorli d'uovo + 20 gr di albume
- vaniglia

Per decorare:

- marmellata di arance o mandarini senza pezzi, per fare aderire la parte in pasta di zucchero al biscotto
- pasta di zucchero rossa, verde e gialla
- pennello per alimenti
- pennarello rosso alimentare
- acqua

Preparazione

In una ciotola capiente lavorate il burro con tutti gli zuccheri e la vaniglia fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungeteci il sale e mescolate. Versateci i tuorli e l'albume e mescolate con cura per amalgamare il tutto.

Aggiungete la farina setacciandola e mescolate inizialmente con un cucchiaio per evitare di sporcarvi o di appiccicare troppo il composto alle mani e dopodiché continuate con le mani fino ad ottenere un panetto da avvolgere in una pellicola trasparente per alimenti e lasciare riposare in frigorifero per almeno un'ora. Se notate che la frolla è ancora troppo appiccicosa potete aggiungere dell'ulteriore farina (ma senza esagerare).

Riprendete la frolla e stendetela con un mattarello ad uno spessore di circa mezzo centimetro. Utilizzando i coppapasta della "Decora" formate le ghirlande e le stelle di Natale. Posizionateli sulla teglia rivestita con della carta forno ben distanziati e cuoceteli in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti.



A cottura ultimata, toglieteli dal forno e lasciateli

raffreddare completamente prima di iniziare la loro decorazione.

Per decorare i biscotti: stendete la pasta di zucchero ad uno spessore sottile (di circa 2-3 mm) e formate coi coppapasta le sagome che andrete poi ad incollare sui biscotti spennellando la loro superficie con la marmellata.

Per la **Ghirlanda** dovrete realizzare un fiocco rosso. Se avete poco tempo a disposizione potete utilizzare uno stampo ad espulsione a forma di fiocco, o in caso contrario realizzarli a mano, e infine delle piccole palline rosse da posizionare in diversi punti.



Per la **Stella di Natale** formate delle piccole palline di pasta di zucchero gialla che andrete ad incollare al centro del fiore con un pennello e della semplice acqua. Per realizzare le venature sui petali potete adoperare un pennarello rosso alimentare.



Una volta ultimati i biscotti vi consiglio di lasciarli scoperti per un giorno e consentire alla pasta di zucchero di seccarsi.

I vostri biscotti sono pronti per essere gustati o regalati in bellissime confezioni o sacchetti a tema natalizio.

"Buon Natale a tutti".

Charles