

# L'albero festivo (by Charles)

Che Natale sarebbe senza un bell'alberello brillante, colorato e soprattutto profumato? E se fosse tutto da mangiare?

E allora vi propongo di fare un buonissimo alberello di frolla aromatizzato alla nocciola, farcito con una glassa verde e spolverizzato con della polvere argentata. Infine con un bel puntale in cioccolato plastico a conclusione della vostra opera ☐

La ricetta proposta è per un alberello dell'altezza di circa 15-17 cm + l'eventuale puntale o stella.

## Ingredienti:

- 250 grammi di farina 00
- 125 grammi di zucchero al velo vanigliato
- 80 grammi di fecola di patate
- 150 grammi di burro
- un pizzico di sale fino
- una punta di lievito per dolci (mezzo cucchiaino piccolo)
- 3 tuorli d'uovo (conservate un albume che vi servirà per la glassatura)
- 10 gocce di aroma naturale alla nocciola
- un cucchiaino di cacao amaro in polvere
- ghiaccia reale + colorante verde/blu (vedere la ricetta QUI)
- polvere argentata edibile / glitter dorato
- cioccolato plastico bianco

**Strumenti:** sac a poche con beccuccio a stella, stampi a stella di diversa dimensione, spatola.

## Procedimento:

Mettete le polveri in una ciotola/planetaria capiente (farina, lievito setacciato, sale, zucchero, fecola e cacao). Mescolare

bene il tutto con una frusta.

Versateci ora il burro, i tuorli e l'aroma alla nocciola ed iniziate ad impastare il tutto amalgamando bene. Mettete l'impasto in frigorifero a riposare per circa 30 minuti.

Stendete la pasta con il mattarello sul piano da lavoro infarinato e con degli stampi a stella di diversa dimensione fate dei biscotti. Adagiateli delicatamente sulla teglia ed infornate in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 12 minuti. Lasciate completamente raffreddare i biscotti. Consiglio di preparare almeno la doppia porzione, cioè due stelle della stessa dimensione. Pertanto se avete 10 stelle di dimensione diversa, dovrete ottenere 20 stelle totali.



Adesso preparate la glassa. In una ciotola alta e stretta versate un albume, qualche goccia di limone e 5 gocce di aroma alla nocciola. Iniziate a sbattere l'albume con una frusta a mano per evitare che inizialmente schizzi. Poi aggiungete dello zucchero a velo con un cucchiaino (2-3 cucchiainate alla volta) e sbattete il tutto con una frusta elettrica. Continuate a montare e a inserire zucchero a velo fino a quando non avrete ottenuto una glassa compatta, spumosa e lucida. Aggiungete infine il colorante verde scuro (potete farlo anche mischiando il verde con del blu) e mescolate con un cucchiaino per uniformare il colore.

Iniziate ad assemblare il vostro alberello di Natale. Prendete i biscotti e, partendo da quello più grande, spalmateci sopra la glassa verde aiutandovi con una spatola. Adagiate sopra quest'ultimo un'altra stella e continuate a spalmare la glassa. Proseguite fino a quando non avrete completato tutte le stelle. **IMPORTANTE:** ricordate di incrociare le stelle in

maniera da creare l'effetto albero/pino.



Ora con l'utilizzo della sac a poche e con un beccuccio a stella fate tanti piccoli fiocchi attorno a tutto l'alberello. Insomma... cercate di ottenere un effetto quanto più vicino a quello di un vero albero.

Prendete del cioccolato plastico bianco e create il puntale o una stella che andrete poi ad inserire in cima all'albero. Poi con un pennello asciutto ricoprite il pezzo con della polvere dorata.

Il tocco finale: spolverizzate tutto l'albero con del glitter dorato e della polvere brillantata bianca o argentata.

Ecco pronto il vostro alberello di Natale, tutto da mangiare.



*"E che profumo di nocciola!"*

**Charles**