

Biscotti di Natale fatti in casa

scritto da Daniela Minnella | 21/12/2015



I Biscotti di Natale fatti in casa sono genuini, buonissimi e possono diventare un'idea regalo economica e di sicuro successo.

I **biscotti di Natale fatti in casa** sono una preparazione davvero semplicissima. Oltre che buoni e genuini da mangiare in famiglia sono un'ottima idea regalo. Una volta pronti, si possono confezionare in modo creativo e saranno apprezzatissimi da chiunque.

Il procedimento si svolge attraverso due fasi: prima si devono preparare i biscotti e poi decorarli con la pasta da zucchero oppure con la ghiaccia reale. Per la forma dei biscotti, in commercio esistono tantissime formine natalizie, dobbiamo solo dare sfogo alla nostra creatività.

La **pasta da zucchero** possiamo acquistarla nei supermercati o nei negozi specializzati ed è disponibile in tutti i colori. Una volta stesa e data la forma desiderata, si può attaccare ai biscotti con colla alimentare o marmellata di albicocche.

La **ghiaccia reale** (*royal icing*) è un composto a base di zucchero a velo ed albume che serve per

decorare dolci e biscotti. Può assumere colori diversi aggiungendo dei coloranti alimentari facilmente reperibili. Si può trovare già pronta nei supermercati oppure possiamo prepararla facilmente in casa nostra.

I biscotti di Natale fatti in casa: la ricetta

Categoria: Dolci

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Dosi: 8 persone

Tempo di cottura: 20 minuti

Tempo totale di preparazione: 2,30 ore circa (tenendo conto che l'impasto deve riposare in frigo).

Ingredienti per i biscotti

- 300 gr di farina;
- 100 gr di zucchero;
- 120 gr di burro;
- 1 uovo;
- buccia di limone o arancia.

Per la versione al cacao, usare la stessa ricetta diminuendo la quantità di farina da 300 gr a 250 gr e aggiungere 50 gr di cacao.

Procedimento per i biscotti

Mescolare il burro a temperatura ambiente con lo zucchero, aggiungere l'uovo, la farina e la buccia di limone o arancia.

Impastare il composto e formare un panetto. Avvolgerlo nella pellicola e lasciare riposare per circa due ore in frigorifero.

Stendere il panetto su un piano infarinato e procedere a ottenere i biscotti adoperando le formine a disposizione.

Infornare a forno statico (sopra e sotto) a 180 gradi per 20 minuti circa fino a quando i biscotti non risulteranno dorati. Togliarli dal forno e lasciarli raffreddare.

Ingredienti per la ghiaccia reale

- 200-250 gr di zucchero a velo;
- 20-30 gr circa dell'albume di un uovo;
- 20 gr succo di limone;
- coloranti alimentari q.b..

Procedimento per la ghiaccia reale

Montare l'albume con qualche goccia di limone, quindi aggiungere lentamente lo zucchero a velo setacciato e sbattere con le fruste fino a quando il composto non si sia amalgamato. La glassa deve risultare omogenea e senza grumi.

Per ottenere la ghiaccia reale del colore desiderato, si può aggiungere un colorante alimentare che

si trova in commercio (in polvere o in gel). Una volta aggiunto il colorante si deve mescolare bene per ottenere una glassa di un colore omogeneo.

Trasferire la ghiaccia reale, bianca o colorata, in una sac-à-poche e procedere a decorare i biscotti.