

Biscotti di Natale

Ingredienti per i biscotti:

- 100 gr burro
- 300 gr farina
- 1/2 bustina lievito in polvere
- la buccia grattugiata di 1/2 limone
- 2 uova
- 100 gr zucchero

Ingredienti per le glasse:

- acqua bollente q.b.
- coloranti alimentari diversi q.b.
- zucchero al velo q.b.



Preparazione

accendere il forno a 180°. Mettere tutti gli ingredienti su una spianatoia e impastare bene per amalgamare e ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere l'impasto in una sfoglia dello spessore di 1/2 cm e, con degli stampini di diverse forme, ricavare delle sagome che disporrete su di una teglia foderata con carta forno. Infornare le sagome per circa 20 minuti. Nel frattempo preparare le glasse colorate utilizzando dello zucchero al velo che mischierete con coloranti alimentari e pochissima acqua bollente (aggiungetene un cucchiaino alla volta), in modo che la glassa risulti abbastanza densa. Una volta sfornati i biscotti, decorateli ancora caldi con le glasse colorate applicare sulla glassa appena posata delle caramelline d'argento o colorate, codette al cioccolato o colorate, granella di zucchero o di frutta secca e tutte le decorazioni che troverete e che più vi piacciono...seguendo la vostra fantasia!

I consigli di Cresci con Gusto:

Per preparare della glassa di colore marrone, potete utilizzare zucchero al velo, cacao amaro e acqua bollente. Per quanto riguarda i coloranti alimentari, potete trovarli nei grandi supermercati nel formato liquido o in polvere (quest'ultimo dal colore molto più forte e intenso).

