

Biscotti di Natale

I **biscotti di Natale** che vi propongo in questa ricetta sono semplicissimi biscotti di pasta frolla tagliati con soggetti che ricordano il Natale e decorati con ghiaccia reale bianca, compatta e fine, che dona a questi biscotti un aspetto giocoso e raffinato.

I **biscotti di Natale** così preparati sono ottimi da servire nel periodo natalizio, ma anche da regalare, confezionati in bustine trasparenti con fiocchi colorati, oppure in scatole di latta. Si conservano ottimamente per una decina di giorni e anche più.

INFORMAZIONI

- **10** persone
- **220Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **2 ore**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 500 g di [Pasta frolla per biscotti](#)
- 150 g di [Ghiaccia reale per scrivere](#)

PREPARAZIONE

- Preparare la pasta frolla per biscotti secondo la [ricetta di base](#).
- Mentre la pasta riposa nel frigo preparare la [ghiaccia reale per scrivere secondo la nostra ricetta](#). Coprirla bene con la pellicola trasparente a contatto diretto con la ghiaccia mentre si aspetta di utilizzarla.
- Trascorso il tempo di riposo della pasta frolla stenderla con un matterello su un tagliere fra due fogli di carta da forno. Lo spessore deve essere di mezzo centimetro abbondante. Se dovesse spezzarsi mentre la si stende, ricompattarla con la punta delle dita.
- Togliere uno dei fogli di carta da forno e tagliare i biscotti utilizzando delle formine tipiche natalizie. Rimpastare gli scarti per ottenere altri biscotti fino ad esaurire la pasta.
- Disporre i vari biscotti su una teglia coperta con carta da forno.
- Infornarli nel forno preriscaldato a 180° C per 15 minuti circa.
- Quando si sono ben raffreddati, mettere la ghiaccia reale dentro il sac à poche utilizzando un beccuccio piuttosto sottile (1 o 2), quindi decorarli. Negli approfondimenti troverete alcuni esempi di decorazione.

STAGIONE

Dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

