Biscotti della Befana

Data: 1 marzo 2014 | Autore: Maria Cristina Rotundo



Ecco dei biscotti al burro da proporre ai bambini, e non solo, il giorno della Befana. Usate la vostra fantasia per dar loro le forme che preferite; potete modellarli come calze, scope o cappelli da befana. Buon divertimento!

INGREDIENTI PER 25 BISCOTTI:

- 90 gr di burro
- 100 gr di zucchero
- 1 uovo
- 200 gr di farina
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- zucchero a velo vanigliato

Per la ghiaccia reale:

- 1 albume
- 150 gr di zucchero a velo
- limone
- coloranti alimentari

PROCEDIMENTO:

1. Con l’aiuto di una forchetta, lavorate a crema il burro e lo zucchero.

2. Incorporare l’uovo e l’essenza di vaniglia, poi aggiungete la farina, il lievito e un pizzico di sale.
3. Trasferire tutto su una spianatoia e impastare fino ad ottenere un panetto che metterete in frigo a riposare per 30 minuti.
4. Stendere su una spianatoia infarinata una sfoglia dello spessore di 3/4 mm e con dare ai biscotti la forma che desiderate.
5. Adagiate i biscotti al burro su una placca da forno e cuocere a 180° per 10/12 minuti o fino a che la loro superficie non risulterà appena dorata.
6. Lasciar intiepidire i biscotti prima di decorarli.
7. Per la ghiaccia, montate l’albume con lo zucchero a velo e qualche goccia di limone fino ad ottenere una crema bella densa.
8. Dividete il composto in varie ciotoline in ognuna dei quali aggiungere qualche goccia di colorante (per ogni ciotola un colorante diverso).
9. Dividere ogni composto colorato in una tasca da pasticceria monouso e decorate i biscotti come più vi piace. Arricchiteli poi con tutte le decorazioni che volete (confettini, cuoricini, stelline che potrete acquistare già pronti).[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/biscotti-della-befana/57209