

Fai da te. Ecco il calendario dell'Avvento, la ricetta con i biscotti decorati

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Il calendario dell'Avvento di biscotti è un'idea originale per chi ama il fai da te e vuole portare la magia del Natale in casa. Ecco la ricetta! Per prepararci al meglio al Natale abbiamo pensato di proporvi un'idea semplicissima: un calendario dell'Avvento di biscotti, completamente commestibile.

- Di seguito trovate quindi la ricetta dei biscotti da decorare, dopodiché non dovrete fare altro se non chiuderli singolarmente in sacchetti di plastica trasparente o carta e sbizzarrirvi nell'allestimento. L'arrivo del Natale porta sempre con sé una sensazione di gioia e felicità e anche se i preparativi di pranzi e cene o la ricerca dei regali possono risultare un po' estenuanti, alla fine è sempre piacevole ritrovarsi in compagnia in queste occasioni. Proviamo allora ad entrare nella spirito delle Feste con questo calendario dell'Avvento di biscotti!

- Come fare il calendario con biscotti dolci di Natale Versate la farina all'interno di un contenitore abbastanza capiente e aggiungete le spezie in polvere e lo zucchero. Poi, mescolate con un cucchiaino.

A questo punto, aggiungete anche il tuorlo, le uova, il burro ammorbidito a temperatura ambiente e il lievito per dolci. Iniziate ad impastare con le mani o direttamente con l'impastatrice fino ad ottenere un panetto bello compatto.

-

Trasferitelo su un piano infarinato e stendete con il mattarello fino ad avere uno spessore di circa 1 cm. Con le formine che avete a disposizione ritagliate i biscotti e posizionate su di una placca ricoperta con carta forno. Infornate a 180°C per 20 minuti o comunque fino a quando i biscotti non saranno dorati.

•

Togliete dal forno e aspettate che i biscotti siano completamente freddi prima di decorarli. Ora è giunto il momento di preparare la glassa per la decorazione: versate l'albume nella ciotola della planetaria, iniziate a montare aggiungendo lo zucchero a velo un po' alla volta e proseguite fino a quando la glassa risulterà bella densa (la quantità di zucchero da aggiungere potrebbe variare in base al peso dell'albume). Trasferite la glassa in una tasca da pasticciare o in una siringa per dolci. Decorate i biscottini realizzando i numeri e altre decorazioni a piacere.

Ingredienti:

300 g farina 00

100 g zucchero a velo

100 g burro

1 tuorlo

250 g zucchero a velo

70 g zucchero a velo

100 g zucchero a velo

100 g zucchero a velo

100 g zucchero a velo

100 g zucchero a velo

100 g zucchero a velo

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/ecco-il-calendario-dellavvento-la-ricetta-con-i-biscotti-decorati-fai-da-te/117614>