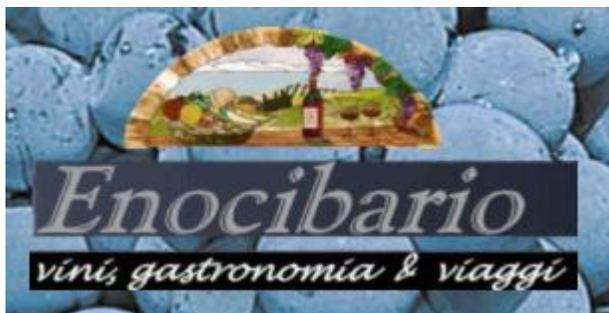


[http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com\\_content&view=article&id=3750:da-decori-biscotti-natalizi-decorati-perfetti-per-essere-personalizzati&catid=43&Itemid=60](http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=3750:da-decori-biscotti-natalizi-decorati-perfetti-per-essere-personalizzati&catid=43&Itemid=60)

## DA DECORI', BISCOTTI NATALIZI DECORATI, PERFETTI PER ESSERE PERSONALIZZATI



### DA DECORI', BISCOTTI NATALIZI DECORATI, PERFETTI PER ESSERE PERSONALIZZATI



Ecco la ricetta per preparare biscotti gustosi e belli. Ideali da usare come segnaposto nelle tavole delle feste o per abbellire l'albero di Natale, o ancora da personalizzare per idee regalo.

A Natale sono poche e semplici le cose che possono fare felici come ricevere dei biscotti speciali, realizzati solo per noi. Decorì, il brand del Gruppo Lo Conte dedicato alle farine speciali e a lieviti e decori per dolci, propone una ricetta particolare per preparare biscotti natalizi unici e gustosi.

I biscotti decorati con la glassa sono perfetti per essere personalizzati. Si possono usare come segnaposto durante i pranzi natalizi o per abbellire l'albero di Natale, o ancora possono essere confezionati in scatole o barattoli di vetro, da regalare a chi vi sta più a cuore.

Per prepararli si può usare il Livio per Biscotti Decorì, intastato ed arricchito con aromi naturali di vaniglia Bourbon del Madagascar. Sostituisce la panacea classica di lievito e dona gusto, quello delicato e tipico dei biscotti dalla rena, oltre a fragranza e leggerezza di lunga durata. È l'ideale per biscotti, pasticceria secca, aromati, pasta frolla e dolci tradizionali.

Ingredienti:

Farina 180-200 gr

Margar 90 gr

Zucchero a velo 90 gr

Livio per Biscotti vanigliato 6 gr

Lievito madre 1-1 bustina

Ecco la ricetta per preparare biscotti gustosi e belli, ideali da usare come segnaposto nelle tavole delle feste o per abbellire l'albero di Natale, o ancora da personalizzare per idee regalo

A Natale sono poche e semplici le cose che possono fare felici come ricevere dei biscotti speciali, realizzati solo per noi. Decorì, il brand del Gruppo Lo Conte dedicato alle farine speciali e a lieviti e decori per dolci, propone una ricetta particolare per preparare biscotti natalizi unici e gustosi.

I biscotti decorati con la glassa sono perfetti per essere personalizzati. Si possono usare come segnaposto durante i pranzi natalizi o per abbellire l'albero di natale, o ancora possono essere confezionati in scatole o barattoli di vetro, da regalare a chi vi sta più a cuore.

Per prepararli si può usare il Lievito per biscotti Decorì, istantaneo ed arricchito con aroma naturale di vaniglia Bourbon del Madagascar. Sostituisce la generica bustina di lievito e dona gusto, quello delicato e tipico dei biscotti della nonna, oltre a friabilità, leggerezza e fragranza di lunga durata. È l'ideale per biscotti, pasticceria secca, crostate, pasta frolla e dolci tradizionali.

#### Ingredienti:

- Farina 00 280 gr
- Burro 90 gr
- Zucchero a velo 90 gr
- Lievito per biscotti vanigliato 6 gr
- Uova medie 1+1 tuorlo

#### Preparazione:

- Montare le uova con lo zucchero a velo e unire il burro fuso. Setacciare la farina e versarla in una ciotola insieme a un pizzico di sale e al lievito. Unire il tutto;
- Mescolare bene l'impasto, prima con il cucchiaino e poi a mano, aggiungendo eventualmente un paio di cucchiaini di acqua per rendere più facile la lavorazione;
- Spolverare la spianatoia con un po' di farina e stendere la pasta con l'aiuto di un mattarello. Con l'apposito tagliapasta, ottenere tanti biscotti dalla forma desiderata: stella, cuore, cerchio ecc;
- Sistemare i biscotti nella piastra da forno, avendo cura di distanziarli leggermente l'uno dall'altro per evitare che, gonfiandosi in cottura, aderiscano;
- Infornare a 180°C e cuocere per 20-25 minuti, fino a quando la superficie risulta leggermente dorata;
- Lasciare raffreddare, rimuovere i biscotti e ricoprirli con la glassa.

#### Decorazione

- Glassa bianca colorabile Decorì
- Coloranti alimentari

#### Gruppo Lo Conte

Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Con il brand Le Farine Magiche, nato nel 1980 e simbolo dello spirito innovatore del Gruppo, la linea di prodotti Decorì, dedicata alle preparazioni dolci, e Molino Vigeveno, storico marchio di farine speciali per uso casalingo e professionale, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine e il primo del settore farine speciali e miste. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, grazie anche al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. [www.locontenaturalimenti.it](http://www.locontenaturalimenti.it)