

<http://convivium2000.blogspot.it/2017/12/i-biscotti-decorati-per-le-feste.html>

I biscotti decorati per le feste Ben lievitati e personalizzati

Convivium 2000

Cliccate sul titolo e avrete la visione completa dell'articolo e delle foto

I biscotti decorati per le feste

I biscotti decorati

per le feste
Ben lievitati

e personalizzati

Come segnaposto o appesi all'albero di Natale, i biscotti decorati sono tipici delle tradizioni nordiche, ma anche in Italia sono una tendenza molto apprezzata soprattutto dai più piccoli. La ricetta classica di Decorì. Decorì, il brand del Gruppo Lo Conte dedicato alle farine speciali, ai lieviti e ai decori per dolci, propone una ricetta particolare per preparare biscotti natalizi unici e gustosi, 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, personalizzati con disegni o forme particolari sono anche un gentile dolce dono, ancor più gradito perché realizzato apposta per chi lo riceve, magari confezionati in scatole o barattoli di vetro, per riscoprire la tradizione delle feste.



ome segnaposto o appesi all'albero di Natale, i biscotti decorati sono tipici delle tradizioni nordiche, ma anche in Italia sono una tendenza molto apprezzata soprattutto dai più piccoli. La ricetta classica di Decorì. Decorì, il brand del Gruppo Lo Conte dedicato alle farine speciali, ai lieviti e ai decori per dolci, propone una ricetta particolare per preparare biscotti natalizi unici e gustosi, 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, personalizzati con disegni o forme particolari sono anche un gentile dolce dono, ancor più gradito perché realizzato apposta per chi lo riceve, magari confezionati in scatole o barattoli di vetro, per riscoprire la tradizione delle feste.

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.

Ricetta

Ingredienti: 280 g di farina 00; 90 g di burro; 90 g di zucchero a velo; 6 g di lievito per biscotti vanigliato; uova medie 1+1 tuorlo

Procedimento: 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 cucchiaio 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

Per informazioni: www.decoridolci.it