

<http://www.greatnews.it/decori-la-ricetta-biscotti-natalizi-decorati-perfetti-personalizzati/>

Da Decorì, la ricetta per biscotti natalizi decorati, perfetti per essere personalizzati

Great News

Home Viaggi Food Tecno Economia Entertainment Design Scuola Moda 

Da Decorì, la ricetta per biscotti natalizi decorati, perfetti per essere personalizzati

0 commenti



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 gemma italiana di lievito e dona gusto, quello delicato e tipico dei biscotti della norma, oltre a freschezza, leggerezza e fragranza di lunga durata. È ideale per biscotti, pasticceria secca, trisolate, pasta frolla e dolci tradizionali.

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 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 180C° 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