

<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