

<http://www.stile.it/2017/12/31/biscotti-segnaposto-ricetta-creativa-id-174590/>

Biscotti segnaposto: la ricetta creativa per la tavola

LA STAMPA

SEZIONI

TORINO ALESSANDRIA ASTI AOSTA BIELLA CUNEO IMPERIA e SANREMO NOVARA SAVONA VERBANO CUSIO OSSOLA VERCELLI MILANO < **IL SECOLO XIX**

MONDO ITALIA POLITICA ECONOMIA SPORT SPETTACOLI TECH MOTORI VIAGGI SALUTE **LA STAMPA TV** TUTTOLIBRI

SEGUICI SU

Stile.it **COGLI I TRENDS CON
LA STAMPA
IL SECOLO XIX**

Moda Beauty Casa Food People Viaggi Tempo libero Amore Oroscopo

Biscotti segnaposto: la ricetta creativa per la tavola

Perché i segnaposto tradizionali hanno stancato

LEGGI ANCHE: TOGLIETEMI TUTTO MA NON I MIEI DOLCI

Eppure la ricetta che vi proponiamo oggi non serve solamente a creare delle alternative ai classici segnaposti in carta colorata. Con i biscotti che vi presentiamo potete anche addobbare l'albero oppure confezionare regali gustosi e fatti a mano. I dolci sono tutti dotati di glassa da colorare; tanto per scatenare la fantasia. Insomma un po' come il nero per le mode, i biscotti segnaposto stanno bene con tutto. Specialmente a Natale.



Biscotti segnaposto

La ricetta dei dolci è stata creata dal brand Decori, il brand del Gruppo Lo Conte dedicato alle farine speciali e a lieviti e decori per dolci. La ricetta propone un metodo particolare: per preparare biscotti natalizi gustosi e da personalizzare.

Biscotti segnaposto: un modo creativo per ordinare la tavola natalizia e per assegnare con estro un posto a tavola a ciascuno degli amici o dei parenti.

Eppure la ricetta che vi proponiamo oggi non serve solamente a creare delle alternative ai classici segnaposti in carta colorata. Con i biscotti che vi presentiamo potete anche addobbare l'albero oppure confezionare regali gustosi e fatti a mano. I dolci sono tutti dotati di glassa da colorare; tanto per scatenare la fantasia. Insomma un po' come il nero per la moda, i biscotti segnaposto stanno bene con tutto. Specialmente a Natale.

Biscotti segnaposto

Biscotti segnaposto

La ricetta dei dolci è stata creata dal brand Decorì, il brand del Gruppo Lo Conte dedicato alle farine speciali e a lieviti e decori per dolci. La ricetta propone un metodo particolare per preparare biscotti natalizi gustosi e da personalizzare.

Biscotti segnaposto: la ricetta

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 cucchiai 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...
- 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.

Per la Decorazione

- Glassa bianca colorabile Decorì
- Coloranti alimentari

Divertitevi a creare la glassatura in tante tinte diverse a seconda, per esempio, del carattere degli ospiti.

Buon appetito!