

<http://www.greatnews.it/biscotti-decorati-diventano-mascherine-carnevale/>

## I biscotti decorati diventano mascherine di Carnevale

Great News

Home Viaggi Food Tecno Economia Entertainment Design Scuola Moda ▾

### I biscotti decorati diventano mascherine di Carnevale

0 commenti

Per rendere più divertente e gustoso il carnevale, Decorì, il brand del Gruppo Lo Conte dedicato alle farine speciali e a lieviti e decori per dolci, propone i biscotti di Carnevale, perfetti per essere personalizzati e decorati come mascherine.

I biscotti di carnevale, decorati con perle di zucchero, nonpareils colorati o con zuccherini arcobaleno, possono essere un'idea perfetta per un dolce semplice ma originale, che piace a tutti e che tutti possono realizzare. Sono biscotti perfetti da preparare in cucina anche con i più piccoli, divertendosi con fantasia.

Per decorarli, si possono usare le decorazioni Decorì: tra i tanti e diversi decori in zucchero, ideali per decorare i biscotti, ci sono i Nonpareils colorati Decorì. Disponibili anche in bustine monocolori, i Nonpareils misti, per esempio, sono perfetti per rendere i biscotti un arcobaleno di colori!



#### Ricetta Maschere di Carnevale

Per realizzare Maschere di Carnevale perfette, il prodotto ideale è Pasta Frolla di Le Farine Magiche: questa farina speciale è arricchita da un pizzico di bicarbonato di sodio e da cremore d'uva, un lievito completamente

naturale. Una volta terminata la cottura, la pasta ottenuta non si rompe e non si sbriciola, mantenendo la classica e tradizionale fragranza della pasta frolla.

Ingredienti:

Per la frolla:

2 uova grandi

di farina Pasta Frolla Farine Magiche

di burro

di zucchero

Un pizzico di sale

Per la decorazione

di cioccolato fondente

Nonpareils colorati Decorì

Preparazione:

In una terrina, unire la farina, il burro, lo zucchero e le uova e un pizzico di sale;

Unire gli ingredienti impastando con le mani, fino ad ottenere un panetto di pasta abbastanza morbido (ma non troppo). Se risulta troppo friabile, unire un goccio d'acqua per ammorbidirlo;

Riporre l'impasto su un tagliere o sul piano da lavoro e formare una tavoletta;

Avvolgere la tavoletta con la pellicola trasparente da cucina e lasciar riposare in frigorifero almeno un'ora;

Passato il tempo di riposo, prendere la pasta e stenderla dello spessore desiderato (circa 5 mm): con un coppa pasta o con l'aiuto di un coltello, ricavare dall'impasto tanti biscotti a forma di maschera di carnevale;

Riporre su una teglia coperta con carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per circa 10 minuti, fino a che i biscotti non risultino dorati.

Decorazione

Una volta che i biscotti si sono raffreddati, in una ciotola sciogliere il cioccolato fondente a bagno maria;

Immergere nel cioccolato fuso metà della maschera, oppure con un cucchiaino lasciar colare il cioccolato nei punti desiderati;

Prima che il cioccolato si rapprenda, cospargere con i Nonpareils colorati.