



Da Decorì, biscotti natalizi decorati, 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, o ancora da personalizzare per idee regalo.

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.



Ufficio Stampa – DAG Communication

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com
Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – gboniello@dagcom.com



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 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 Decori
- Coloranti alimentari

Gruppo Lo Conte

*Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Con il brand **Le Farine Magiche**, nato nel 1980 e simbolo dello spirito innovatore del Gruppo, la linea di prodotti **Decori**, dedicata alle preparazioni dolci, e **Molino Vigevano**, storico marchio di farine speciali per uso casalingo e professionale, il **Gruppo Lo Conte** è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine e il primo del settore farine speciali e miste. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, grazie anche al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. www.locontenaturalimenti.it*

Ufficio Stampa – DAG Communication

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com
Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – gboniello@dagcom.com