

Un biscotto (cake design) per Natale: Alberi e stelline portafortuna



Bentornati nella cucina di **Cantina La Costa**...

Oggi vi racconto una ricetta veramente speciale: scoperta anni fa in un libro di dolci della nonna, ormai è divenuta un classico della tavola di natale della nostra famiglia. Così ogni anno mi ritrovo la giornata della vigilia di Natale davanti alla spianatoia infarinata ed in compagnia di un po' di amici a preparare queste piccole delizie e a farle decorare a tutti facendoli tornare un po' bambini...

Non prendete paura per le decorazioni: innanzitutto sono veramente facili da preparare, potete utilizzare gli ingredienti che più vi piacciono (come uvette, pinoli, riccioli di cioccolato, perline, matite alimentari...) e soprattutto saranno un tripudio di fantasia e colore. Basta solamente un po' di pazienza ed una buona tazza di cioccolata calda a farvi compagnia...

Vediamo assieme come prepararli...



ALBERI E STELLINE PORTAFORTUNA **accompagnati al Prosecco Brut Bio La Costa**

Preparazione: *media*

Ricetta per: *6 persone*

Cottura: *alcune infornate di biscotti da 10-12 minuti cadauna*

Preparazione: *un'ora più le decorazioni*

Costo: *medio-basso*

Ingredienti:

per la pasta frolla:

- 250 gr di farina bianca;
- 3 cucchiaini da the rasi di lievito per dolci (*circa 9 grammi*);
- 60 gr di zucchero a velo;
- 1 bustina di zucchero vanigliato;
- 1 presa di sale;
- 1 fialetta di aroma limone;
- la scorza grattugiata di un limone non trattato;
- 1 tuorlo d'uovo;
- 3 cucchiai da tavola di latte;
- 100 gr di burro.

per la glassa:

- 125 gr di zucchero a velo;
- 1 albume d'uovo;
- 1 cucchiaino da the di succo di limone;
- 1 cucchiaino da tavola d'acqua bollente.

per le decorazioni:

- uvette, riccioli di cioccolata, pinoli, ciliegie e frutta candita, frutta secca, matite alimentari colorate... Quel che più vi piace ed ispira!

≈≈≈

Preparazione:

Iniziamo dalla pasta frolla. Mescolate la farina ed il lievito e setacciateli sul piano del tavolo. Nel mezzo del mucchio praticate una buca e mettetevi lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato, il sale, l'aroma, la scorza di limone, il tuorlo ed il latte. Con una parte della farina formate un impasto denso, impastando dall'esterno verso il centro. Aggiungete il burro freddo a fiocchetti e coprite con la restante farina. Comprimate il tutto in un blocco e iniziate ad impastare rapidamente tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. Se l'impasto risultasse un po' attaccaticcio avvolgetelo nella pellicola da cucina e mettetelo in frigo per una mezzora.

Stendiamo la sfoglia. In una spianatoia infarinata stendete una sfoglia di ½ cm scarso ed iniziamo a ricavarne degli stampini. Disponeteli su di una teglia rivestita di carta forno non troppo vicini e saranno pronti per la cottura.

Inforniamo il tutto. Preriscaldate il forno a 200° C e, non appena raggiunta la temperatura, infornate nel ripiano centrale del forno. Attendete che i biscotti diventino appena dorati (attenzione a non cuocerli troppo!), basteranno una decina di minuti appena abbondante. Togliete i biscotti dal forno e fateli raffreddare sulla spianatoia di legno.

Ed ora dedichiamoci alla glassa. In una scodella mettete lo zucchero a velo, tenendone un cucchiaino da parte, aggiungete il cucchiaino da the di succo di limone e poco albume alla volta mescolando per bene. Dovrete ottenere una massa colante, densa e liscia. Non esagerate con l'albume altrimenti la glassa colerà dai biscotti, nel caso correggete con lo zucchero a velo tenuto da parte per addensarla un pochino.

Decoriamo infine i biscotti. Passate una prima leggera mano di glassa sulla superficie di ogni biscotto e lasciate asciugare per bene. Appena si sarà seccata passate una seconda mano e aggiungete, biscotto per biscotto, gli elementi che dovranno rimanere attaccati alla glassa. Ci vorrà un po' di pazienza, ma il risultato sarà strepitoso... Lasciate asciugare per bene anche la seconda mano. Decorate infine con le matite alimentari colorate per creare i disegni finali.

Abbinamento:

Un buon abbinamento a questi biscottini decorati è il nostro [Prosecco Bio La Costa](#). Sposerà alla perfezione il gusto burroso della pasta frolla ed il croccante della glassa al limone grazie ai suoi profumi intensi di mela verde e agrumi.

Alcuni suggerimenti:

Per le formine da scegliere vi suggeriamo:

- *l'albero di natale*, da decorare poi con frutta candita a cubetti per le palline, un pinolo per la punta e matite colorate per i nastri decorativi;
- *la stella o il fiocco di neve*, decorata con perline argento e matite colorate per farne i riccioli;
- *l'angelo di natale*, da fare tutto bianco, decorando le ali con poca farina di cocco grattugiata da mettere appena stendete la glassa. Gli farete le piume per poter volare;
- *il pacco dono*, con una forma a rombo e le matite colorate per disegnare gli angoli ed i fiocchi;
- *il pupazzo di neve*, con perline e fiocchetti di cioccolato per disegnare i tratti del viso ed i bottoni e le matite colorate per la sciarpa di lana;

...e così via, lasciando andare la vostra fantasia!

Raccontateci poi come le avete preparate...



Rodolfo Moro

Cantina "La Costa"

Villa Enrico

Fara Vicentino (VI)