

Biscotti semplici decorati

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali



Preparazione:
30 min



Cottura:
20 min



Costo:
Medio



Difficoltà:
Elevata

Nota Aggiuntiva: + il tempo per decorare

I biscotti semplici decorati vengono preparati con un impasto di pochi e semplici ingredienti, quali farina, burro, zucchero, uova e limone: quello che li renderà davvero speciali sarà la decorazione realizzata con glasse di diversi colori e svariati zuccherini.

Se siete delle persone pazienti e fantasiose, questi biscotti faranno al caso vostro, e potete stare certi che il tempo che dedicherete loro sarà ripagato dalla bellezza e dalla bontà di queste delizie!



Ingredienti per circa 50/60 biscotti:

» **Burro**

100 gr



» **Limoni**

la buccia grattugiata di 1/2



» **Farina**

300 gr



» **Uova**

2



» **Lievito chimico in polvere**

1/2 bustina (8 gr)



» **Zucchero**

100 gr



...per ricoprire

» **Acqua**

bollente q.b.



» **Coloranti alimentari**

diversi q.b.



» **Zucchero**

al velo q.b.



Preparazione



Per preparare i biscotti semplici decorati iniziate accendendo il forno a 180°. Ponete quindi tutti gli ingredienti su una spianatoia (1) e impastate bene (2) per amalgamare e ottenere un impasto liscio ed omogeneo (3) e lasciatelo riposare, avvolto nella pellicola trasparente, per almeno 1 ora in frigorifero.



Stendete l'impasto in una sfoglia dello spessore di ½ cm e, con degli stampini di diverse forme, ricavate delle sagome (4) che disporrete su di una teglia (o leccarda) foderata con carta forno (5).

Informate le sagome per circa 20 minuti e nel frattempo preparate le glasse bianche o colorate, seguendo le indicazioni che trovate cliccando qui.

Sfornate i biscotti, fateli raffreddare e iniziate a decorarli con le glasse colorate (6),



facendo colare con un cucchiaino poca glassa al centro di ogni biscotto (7) e spandendola verso i bordi con l'aiuto di uno stuzzicadente (8). Applicate sulla glassa appena posata delle caramelline d'argento o colorate (9), codetta al cioccolato o colorata, granella di zucchero o di frutta secca e tutte le decorazioni che troverete e che più vi piacciono.

◇ Consiglio

Per preparare della glassa di colore marrone, potete utilizzare zucchero al velo, cacao amaro, e acqua bollente: per quanto riguarda i coloranti alimentari, potete trovarli nei grandi supermercati nel formato liquido o in polvere (quest'ultimo dal colore molto più forte e intenso).