

Biscotti speziati di Natale

Ingrédients

- 130g di burro a temperatura ambiente
- 30g di farina di mandorle
- 85g di zucchero a velo
- 50g di uova
- 1 pizzico di fior di sale
- 225g di farina T55
- 3 cucchiaini di spezie per pan di zenzero
- 1 cucchiaino di cannella (da regolare a piacere)
- 2 albumi (100g)
- 230g di zucchero a velo

Préparation

1. Il mese di dicembre è già ben avviato, è tempo di entrare nell'atmosfera ;-) Per me è fatto con questi biscotti al sapore di pan di zenzero, decorati con i colori di Natale grazie alla glassa reale.
2. Il vantaggio con i piccoli biscotti è che puoi declinarli all'infinito con diverse forme e colori che desideri, e piaceranno sia ai grandi che ai piccoli!
3. Tagliate il burro a pezzetti e aggiungete la farina di mandorle e lo zucchero a velo.
4. Mescolate bene, poi aggiungete le uova.
5. Una volta che le uova sono ben incorporate, aggiungete il fior di sale e le spezie.
6. Formate una palla, copritela con la pellicola e mettetela in frigorifero per alcune ore.
7. Quindi, stendete l'impasto a uno spessore di circa 4mm e tagliate i biscotti che desiderate utilizzando dei tagliabiscotti.
8. Poneteli su una teglia ricoperta di carta da forno, infornate in forno preriscaldato a 170°C per circa 10 minuti (attenzione, a seconda della dimensione e dello spessore dei vostri biscotti potrebbero non essere tutti cotti contemporaneamente, quindi controllateli bene).
9. Mescolate gli albumi e lo zucchero a velo con una frusta elettrica.
10. È necessario montare per diversi minuti per ottenere una miscela con la giusta consistenza, cioè non troppo ferma, ma sufficiente affinché la glassa reale regga.
11. Ho smesso di montare quando, sollevando la frusta dalla glassa reale, le tracce lasciate dalla frusta sono rimaste visibili per più di 5 secondi.
12. Dopodiché, separate la glassa reale in diversi ciotole (per me 4, ma dipende dal numero di colori che volete ottenere) e aggiungete i coloranti mescolando bene.
13. Poi, mettete la glassa reale in diverse tasche da pasticciere dotate di beccucci lisci da 1 o 2mm (più piccolo è il beccuccio, più precisi sarete sui vostri biscotti).
14. Non vi resta che divertirvi con le decorazioni ;-) Io ho decorato angeli, alberi di Natale, fiocchi di neve, stelle cadenti e bastoncini di zucchero a strisce, ma ovviamente potete dare libero sfogo alla vostra immaginazione ;-) Una volta decorati i biscotti, lasciate che la glassa reale si indurisca un po', poi gustateli ;-) I biscotti si conservano bene per alcuni giorni in una scatola ermetica.