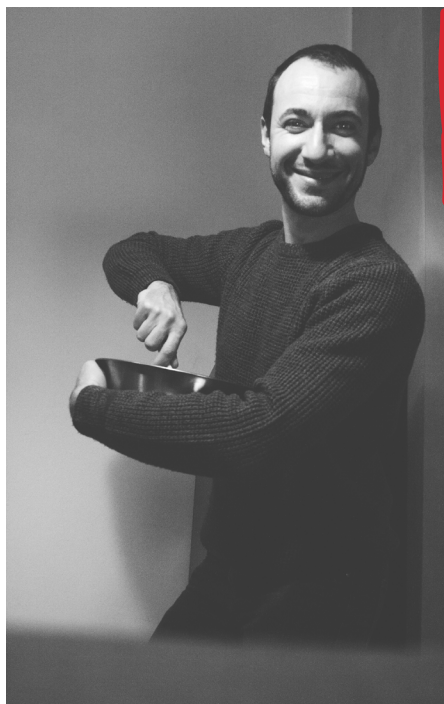


biscotti
gusto natale



prof.
Maurizio

“

LI PREPARO UNA VOLTA ALL'ANNO
E LI REGALO AD AMICI E PARENTI PER
ASSAPORARE E FAR SENTIRE
IL SAPORE DEL NATALE E DELL'EPIFANIA!
PROVATELI E CAPIRETE DI COSA VI STO
PARLANDO...MA SOLO DURANTE
LE VACANZE DI NATALE!

”



cosa

350 g farina00
160 g zucchero bianco
110 g burro freddo
50 g di miele
1 uovo
1/2 cucchiaino di bicarbonato

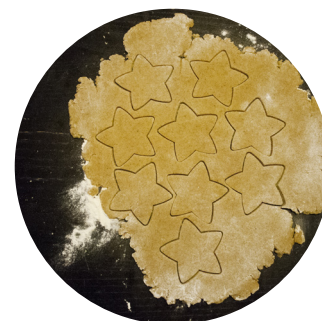
SPEZIE

5 g zenzero in polvere
4 g cannella in polvere
1/2 cucchiaino di chiodi di garofano tritati
un pizzico di noce moscata



come

Versa in una ciotola (meglio se metallica) la farina, le spezie, il bicarbonato lo zucchero e **mescola**. (1) **Aggiungi** il miele e il burro a pezzetti (2) e **impasta** fino a ottenere un composto sabbioso (puoi usare un mixer elettrico, ma attenzione a non scaldare l'impasto). **Fai una fontana** e aggiungi l'uovo (3). **Impasta velocemente** finchè avrai un impasto solido (4). A quel punto **avvolgilo nella pellicola** e lascialo **riposare** in frigo almeno 30 min. Trascorso il tempo toglì l'impasto dal frigo, **rimpastalo** e **stendilo**, con l'ausilio di un mattarello, su un piano infarinato creando uno strato di 5/7 mm di altezza. Ora lascia **spazio al tuo lato artistico** dando ai biscotti la forma che più ti piace! **Inforna a 175°C** per 14 min e lascia raffreddare.



consiglio

PUOI DECORARLI CON UNA
GLASSA FATTA DI ALBUME E
ZUCCHERO A VELO.
RENDERÀ I TUOI BISCOTTI
ANCORA PIÙ NATALIZI.



*QUAND'ERO BAMBINO, ERANO LA LUCE DELL'ALBERO DI NATALE,
LA MUSICA DELLA MESSA DI MEZZANOTTE, LA DOLCEZZA DEI
SORRISI A FAR RISPLENDERE IL REGALO DI NATALE CHE RICEVEVO.*

ANTOINE DE SAINT-EXUPÉRY