

Biglietti regalo

circa 50 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

250 g di farina
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
75 g di zucchero
di cannella in polvere
1 pizzico di sale
1 uovo
125 g di burro ammorbidito

Glassa:

1 chiaro d'uovo
circa 200 g di zucchero a velo
di succo di limone
1 pacchetto di Coloranti
alimentari in verde, giallo, rosso
e blu Dr. Oetker

1 Preliminari:

Foderare una placca con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

2 Pasta:

In una terrina, mescolare la farina con il lievito. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare con il mixer utilizzando il gancio impastatore, inizialmente alla velocità minima per poco tempo e poi alla velocità massima, fino a ottenere un impasto liscio. Stendere l'impasto su un piano leggermente infarinato fino a ottenere una sfoglia di ½ cm di spessore, ricavare dei biscotti con forme a piacere (ca. Ø 5,5 cm) e disporli su una teglia da forno.

Con uno stuzzicadente fare un foro nel biscotto. Cuocere i biscotti per ca. 12 minuti sul ripiano centrale del forno.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 12 Minuti

3 Glassa:

Montare a neve i chiari d'uova. Incorporare lo zucchero al velo un pò alla volta fino a ottenere una massa pastosa. Aggiungere il succo di limone e colorare a piacere con alcune gocce di colorante alimentare. Versare il Royal Icing nei sac à poche e decorare i biscotti. Far asciugare completamente.

Consiglio

- Se il Royal Icing è troppo denso, aggiungere qualche goccia d'acqua e mescolare.
- Il Royal Icing liquido può essere conservato in frigo per due settimane: versare il Royal Icing in una terrina e coprire con un foglio di pellicola trasparente posizionato direttamente sul composto, in modo tale che tra la pellicola e il Royal Icing non passi dell'aria.
- Il composto può essere conservato anche in congelatore e utilizzato al bisogno.
- Se riposti in un contenitore ben chiuso, i biscotti possono conservarsi senza problemi per due settimane.