


Biscotti sullo stecco

circa 30 pezzi

 medio Fino a 60 Min.

1 Preliminari:

Foderare una placca con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

In una terrina, mescolare la farina con il lievito. Aggiungere gli ingredienti restanti, a eccezione di un cucchiaino da tè di latte, del cacao e delle gocce di cioccolato e lavorare con il mixer utilizzando il gancio impastatore, inizialmente alla velocità minima e poi alla velocità massima, fino a ottenere un impasto liscio. Dividere l'impasto in due parti e aggiungere in una parte il cucchiaino di latte e il cacao. Stendere il composto chiaro su un piano leggermente infarinato fino a ottenere una sfoglia di ca. 3 mm di spessore e con degli stampini creare dei motivi natalizi a piacere (Ø ca. 5,5 cm).

Ingredienti:

Placca:

Utensili:

30 bastoncini di legno

Pasta:

200 g di farina
di Lievito Dr. Oetker
100 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 uovo
75 g di burro
2 c. da tè di latte
1 c. da tavola di cacao in polvere
1 pacchetto di Chunks al cioccolato al latte Dr. Oetker

Decorazione:

di Decorazioni da cospargere Fancy Mix Dr. Oetker
1 pacchetto di Scritture decorative Glamour Dr. Oetker
di Decorazioni da cospargere Party Mix Dr. Oetker

Disporre i biscotti sulla placca e inserire all'interno di ognuno uno spiedino per almeno 2 cm. Posizionare al centro di ogni biscotto 3-4 gocce di cioccolato.



Stendere anche il composto scuro e creare con gli stessi stampini lo stesso numero di forme. Posizionare quest'ultime sui biscotti già preparati e premere leggermente.



Cuocere per ca. 12 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 12 Minuti

Spostare i biscotti insieme alla carta da forno oleata su una griglia e lasciarli raffreddare.

3 Decorazione:

Sciogliere le gocce di cioccolato rimaste a bagnomaria, immergere alcuni biscotti nel cioccolato e decorarli.

Consiglio

- Per servire i biscotti infilare gli spiedini, ad esempio, in un blocco di polistirolo. Se riposti in un contenitore ben chiuso, i biscotti possono conservarsi fino a ca. 2 settimane.