

Biscottini di Natale in stile nordico

circa 40 pezzi



facile

● Fino a 60 Min.



Ingredienti:

Placca:

Pasta:

125 g di farina
1 pizzico di Lievito Dr. Oetker
75 g di burro o di margarina ammorbidito
40 g di zucchero
2 c. da tavola di latte
1 c. da tè di cacao in polvere
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
1 c. da tè di cannella in polvere

Decorazione:

200 g Pasta di zucchero bianca stesa Dr. Oetker
200 g di Pasta di zucchero colorata Dr. Oetker
1 pacchetto Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften Contrast , bianca

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Stampini tondi Ø 4,5 cm e Ø 4 cm, sacchetto per congelare.

2 Pasta:

Mettere la farina in una terrina. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare con lo sbattitore utilizzando il gancio impastatore, inizialmente alla velocità minima per poco tempo e poi alla velocità massima, fino a ottenere un impasto compatto. Avvolgere nella pellicola trasparente e riporre in frigorifero **per ca. 30 minuti**.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Stendere l'impasto su una superficie infarinata fino a ottenere una sfoglia dello spessore di circa 3 mm. Ritagliare dei dischetti (Ø circa 4,5 cm) e disporli sulla teglia. Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 12 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 12 Minuti

Spostare i biscotti con la carta da forno su una griglia e lasciarli raffreddare.

3 Decorazione:

Riporre la pasta da zucchero bianca e rossa in due diverse sacchetti per congelare e stenderla fino a ottenere uno strato sottile. Ritagliare dischetti più grandi (Ø 4,5 cm) e più piccoli (Ø 4 cm) in quantità uguale al numero di biscotti. I dischetti bianchi e rossi dovranno essere ritagliati in modo da creare un contrasto. Con la scrittura decorativa applicare ai biscotti prima i dischetti grandi, poi quelli più piccoli. Utilizzando degli stampini, ritagliare delle figurine dalla pasta di zucchero rimasta e applicarle con la scrittura decorativa, decorando i dolcetti a piacere.

Consiglio

- Se riposti in un contenitore ben chiuso, i biscotti si conservano fino a ca. 1 settimana.