

Dolcetti per bigliettini

circa 18 pezzi

 medio Fino a 80 Min.**Ingredienti:****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 240 g di zucchero a velo
di succo di limone
di Coloranti alimentari in verde, giallo,
rosso e blu Dr. Oetker
di Coloranti alimentari in rosa, viola,
nero e arancione Dr. Oetker

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Preparare: un sac à poche.

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 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 liscio. Stendere su una superficie leggermente infarinata fino a ottenere una sfoglia dello spessore di ½ cm. Ritagliare dei biscottini a piacere (Ø circa 5,5 cm) e disporli sulla teglia.

Cuocere per ca. 12 minuti sul ripiano centrale del forno.

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C
Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 12 Minuti

3 Glassa:

Mettere l'albume in una terrina, incorporare lentamente mescolando lo zucchero a velo, fino a ottenere una consistenza simile a quella di un impasto.

Aggiungere il succo di limone e colorare a piacere con alcune gocce di colorante alimentare. Versare la ghiaccia nei sac à poche e decorare i biscotti. Far asciugare completamente. Incollare sui bigliettini i dolcetti utilizzando un po' di ghiaccia di albume.

Consiglio

- I dolcetti per bigliettini possono essere usati come segnaposto o per decorare il tavolo (ad es. con un testo adatto all'occasione).