

BISCOTTI DA NATALE

Biscotti al burro e cioccolato fondente dalle forme natalizie per giocare con i bambini o come idea regalo se riposti in una bella scatola



INGREDIENTI:

- 300 g.** farina 00
- 150 g.** burro
- 100 g.** zucchero
- 3 n.** tuorli d'uovo
- 1 n.** punta di cucchiaino di scorza di limone grattugiata
- _** Per la decorazione
- 100 g.** Cioccolato fondente Emilia
- 2 n.** cucchiaini di gocce di cioccolato al latte Emilia



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
90 min



Porzioni
8/10

- 1** Passare al boccale del mixer la farina setacciata assieme al burro freddo di frigo, sino ad ottenere un composto simile a delle briciole. Unire quindi lo zucchero, i tuorli e la scorzetta di limone e passare nuovamente al mixer, senza lavorare troppo l'impasto: dovrà risultare omogeneo ma ancora fresco al tatto. Togliere l'impasto dal boccale del mixer, farne una palla con la punta delle dita, avvolgerlo nella pellicola per alimenti e riporre in frigo a raffreddare per circa mezz'ora.

CONSIGLIO

La decorazione si può realizzare anche con del cioccolato al latte, se preferito, e al posto delle gocce di cioccolato bianco si può usare della glassa nei classici colori natalizi verde e rosso.

- 2** Riprendere l'impasto dal frigo e stenderlo con un mattarello su di un piano di lavoro leggermente infarinato, avendo cura di non lavorarlo troppo. Lo spessore della sfoglia dovrà essere di circa mezzo centimetro. Con un taglia biscotti leggermente infarinato ricavare le formine desiderate, quindi riportarle su di una teglia foderata di carta da forno, con l'ausilio di una spatola. Infornare a 180° per circa 10 minuti. Sfnare e lasciare raffreddare.



- 3 una bastardella sciogliere il cioccolato a bagnomaria, quindi immergervi i biscotti secondo la decorazione desiderata. In alternativa usare un sac à poche con il beccuccio stretto. Disporre su di un foglio di carta da forno e ultimare con le gocce di cioccolato. Lasciar raffreddare in frigo per mezz'ora circa. I biscotti sono pronti da impacchettare e regalare.