

Fai da te. Ecco il calendario dell'Avvento, la ricetta con i biscotti decorati

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Il calendario dell'Avvento di biscotti è un'idea originale per chi ama il fai da te e vuole portare la magia del Natale in casa. Ecco la ricetta! Per prepararci al meglio al Natale abbiamo pensato di proporvi un'idea semplicissima: un calendario dell'Avvento di biscotti, completamente commestibile.

Di seguito trovate quindi la ricetta dei biscotti da decorare, dopodiché non dovrete fare altro se non chiuderli singolarmente in sacchetti in plastica trasparente o carta e sbizzarrirvi nell'allestimento. L'arrivo del Natale porta sempre con sé una sensazione di gioia e felicità e anche se i preparativi di pranzi e cene o la ricerca dei regali possono risultare un po' estenuanti, alla fine è sempre piacevole ritrovarsi in compagnia in queste occasioni. Proviamo allora ad entrare nella spirito delle Feste con questo calendario dell'Avvento di biscotti!

Come fare il calendario con biscotti dolci di Natale Versate la farina all'interno di un contenitore abbastanza capiente e aggiungete le spezie in polvere e lo zucchero. Poi, mescolate con un cucchiaino.

A questo punto, aggiungete anche il tuorlo, le uova, il burro ammorbidito a temperatura ambiente e il lievito per dolci. Iniziate ad impastare con le mani o direttamente con l'impastatrice fino ad ottenere un panetto bello compatto.

Trasferitelo su un piano infarinato e stendete con il mattarello fino ad avere uno spessore di circa 1 cm. Con le formine che avete a disposizione ritagliate i biscotti e posizionateli su di una placca ricoperta con carta forno. Infornate a 180°C per 20 minuti o comunque fino a quando i biscotti non saranno dorati.

Togliete dal forno e aspettate che i biscotti siano completamente freddi prima di decorarli. Ora è giunto il momento di preparare la glassa per la decorazione: versate l'albume nella ciotola della planetaria, iniziate a montare aggiungendo lo zucchero a velo un po' alla volta e proseguite fino a quando la glassa risulterà bella densa (la quantità di zucchero da aggiungere potrebbe variare in base al peso dell'albume). Trasferite la glassa in una tasca da pasticciare o in una siringa per dolci. Decorate i biscottini realizzando i numeri e altre decorazioni a piacere.

Ingredienti:

- 300 g di farina 00
- 120 g di zucchero
- 120 g di burro
- 2 uova • 1 tuorlo
- 3 cucchiaini di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di noce moscata
- 1 pizzico di zenzero
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 1 albume
- 150 g di zucchero a velo

[Continua su](#) (

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/ecco-il-calendario-dellavvento-la-ricetta-con-i-biscotti-decorati-fai-da-te/117614>