

I PASTICCI DI CATY

presenta

“Dolci di Natale per bambini”



**Divertiamoci insieme ai nostri bambini
a creare dei dolcetti natalizi deliziosi e
creativi!**



ALBERELLO DI BISCOTTI NUTELLOSO

INGREDIENTI:

500 g di farina 00

250g di burro morbido

140g di zucchero a velo

3 tuorli

1 uovo intero

buccia di limone grattugiata

Nutella

Zucchero a velo

PROCEDIMENTO:

**Impastare nello sbattitore lo zucchero con il burro, il limone grattugiato, le uova e metà della farina.
Quando l'impasto risulterà ben amalgamato aggiungere la restante farina e impastare ancora.**

Far riposare 30 minuti in frigo.

Riprendere l'impasto.

Formare le stelle di varie dimensioni con l'apposito stampo e infornarle a 180° per 15 minuti.

Una volta fredde formare l'alberello mettendo la nutella tra i vari strati e cospargere con lo zucchero a velo.

La ricetta on-line sul mio blog:

<http://blog.giallozafferano.it/ipasticcidicaty/alberello-di-biscotti-nutelloso/>

BISCOTTI DI NATALE

(Omini di pan di zenzero)



INGREDIENTI PER I BISCOTTI :

400 G DI FARINA 00

160 G DI ZUCCHERO

1 UOVO

150 G DI BURRO

150 G DI MIELE

1/2 CUCCHIAINO DI BICARBONATO

1 PIZZICO DI SALE

CANNELLA-NOCEMOSCATA-ZENZERO IN POLVERE

INGREDIENTI PER LA GLASSA:

1 ALBUME

150 G DI ZUCCHERO A VELO

PROCEDIMENTO:

Nel mixer mettere farina, zucchero, spezie, bicarbonato e burro a tocchetti, impastare un pò, unire il miele e l'uovo, continuare a impastare, trasferire l'impasto sul piano da tavolo e impastare con le mani. Chiudere nella pellicola e lasciar riposare in frigo per almeno 30 minuti.

Trascorso questo tempo stendere la pasta e ricavare i biscotti con le formine degli omini.

Infornare a 170° per 10 minuti circa.

Farli raffreddare e preparare la glassa.

Per la glassa occorrono dei coloranti alimentari a piacere. In una coppa montare un albume aggiungendo gradualmente 150 g di zucchero a velo, alla fine dividerla e colorala a piacere.

Ora non resta che divertirci a creare le faccine e i vestitini ai nostri omini!

La ricetta on-line sul mio blog:

<http://blog.giallozafferano.it/ipasticcidicaty/biscotti-natalizi-omini-di-pan-di-zenzero/>

BISCOTTI ALBERELLO CON GHIACCIA REALE



INGREDIENTI:

PER I BISCOTTI:

400 g di farina 00

200 g di zucchero

100 g di margarina

3 uova intere

buccia di 1 limone

1 cucchiaino di lievito

PER LA GHIACCIA REALE:

2 albumi

200 g di zucchero a velo

1 cucchiaino di succo di limone

colorante verde

PER DECORARE:

cuoricini di zucchero, palline di zucchero (quello che più vi piace!)

PROCEDIMENTO:

PER LA CHIACCIA:

con un frullatore elettrico iniziare a battere gli albumi incorporando poco per volta lo zucchero a velo e il succo di limone, fino ad ottenere una consistenza soda ma non troppo, se risulta troppo liquida e quindi difficile da lavorare basta aggiungere un'altro pò di zucchero a velo.

PER I BISCOTTI:

creare la classica fontana con la farina e lo zucchero, al centro rompere le uova, unire la margarina a pezzetti, il lievito e un pizzico di sale, iniziare ad impastare fino ad ottenere un impasto compatto.

Stendere l'impasto e ricavare con l'apposito stampino a forma di albero di Natale ricavare i biscotti.

Metterli in teglia sopra la carta da forno e infornarli a 180° per circa 15 minuti.

Una volta cotti farli raffreddare e decorarli a piacere con la ghiaccia reale verde e le varie decorazioni.

Io ho colorato la ghiaccia anche di rosa e celeste e ho fatto le palline.

La ricetta on-line sul mio blog:

<http://blog.giallozafferano.it/ipasticcidicaty/biscotti-natalizi-con-ghiaccia-reale/>

CUPCAKE NATALIZI AL CIOCCOLATO



INGREDIENTI:

120 g di burro

120 g di zucchero

120 g di farina 00

2 uova

80 g di cioccolato fondente

20 g di cacao

1 cucchiaino di lievito (circa 4 g)

PROCEDIMENTO:

Sciogliere la cioccolata a bagnomaria. Mescolare tutte le polveri (farina, cacao e lievito) e setacciarle. Montare il burro con lo zucchero e unire le uova una per volta, unire la cioccolata fusa e continuare a mescolare, infine unire le polveri ed amalgamare il tutto. Sistemare l'impasto nei pirottini da cupcake per 3/4 e infornare a 170° per 15 minuti.

Farli raffreddare e decorarli a piacere con la pasta di zucchero.

Io mi sono divertita utilizzando anche le formine per i biscotti di natale.

La ricetta on-line sul mio blog:

<http://blog.giallozafferano.it/ipasticcidicaty/cupcake-natalizi-al-cioccolato/>