

Cantuccini natalizi

INGREDIENTI per circa 50 cantuccini:

- 500 g di farina
- 200 g di farina di nocciole
- 500 g di nocciole tostate intere
- 300 g di zucchero
- 1 bustina di pisto
- buccia grattugiata di 1 arancia e limone
- 3 uova + 1 tuorlo per spennellare
- 150 g di burro
- 1 cucchiaino di lievito
- 1 pizzico di sale

Per preparare i cantuccini natalizi:

1. In una terrina, lavorate le uova con lo zucchero.
2. Unite il burro fuso, il pisto, 1 pizzico di sale, e la buccia grattugiata di un'arancia.
3. Lavorate bene gli ingredienti ed unite le due farine con il lievito setacciati.
4. Lavorate e poi unite le nocciole tostate ed intere.
5. Trasferite il composto su di un piano.
6. Impastate energicamente fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio.
7. Sigillate il composto in una pellicola e fate riposare in frigo per circa mezz'ora.
8. A questo punto, dividete l'impasto in parti uguali e formate dei cilindri abbastanza spessi.
9. Posizionate ogni cilindro su carta da forno in una placca.
10. Schiacciate leggermente l'impasto, spennellate la superficie con il tuorlo d'uovo sbattuto ed infornate a 180° per circa 15 minuti.
11. Sfornate e tagliate subito i cantucci in senso obliquo.
12. Rinfornate lasciandoli tostare ed imbiondire.
13. Servite e ... **BUONE FESTE!!!**



Cade la neve, scende dal cielo
e lieve, lieve copre di un velo
case e palazzi, strade e sentieri,
tetti aguzzi e comignoli neri.

Non c'è rumore, tutto tace
ascolto il mio cuore: senti che pace!
Arriva Natale, crea l'atmosfera
senti nel cuore la pace vera!

INGREDIENTI

Ingredienti per circa 50/60 biscotti:

- Farina 00 300 g
- Zucchero a velo 100 g
- Burro freddo 100 g
- Uova (circa 2 medie) fredde 110 g
- Scorza di limone ½
- Lievito in polvere per dolci 2 g



per la glassa

- Zucchero a velo 250 g
- Acqua a temperatura ambiente 40 g
- Coloranti alimentari q.b.

Per realizzare i biscotti semplici decorati, per prima cosa preparate l'impasto della frolla: versate la farina sul piano da lavoro insieme allo zucchero e al lievito, poi aggiungete la scorza di limone grattugiata e il burro a cubetti. Lavorate rapidamente con la punta delle dita fino ad ottenere un composto fine e bricioloso, poi versate le uova e impastate velocemente per il tempo necessario a compattare bene tutti gli ingredienti. Formate l'impasto ottenuto in un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno due ore. Trascorso il tempo di riposo, sistemate il panetto su un foglio di carta forno e battetelo con il mattarello per ammorbidirlo, poi coprite con un altro foglio di carta forno e stendetelo fino a uno spessore di 3-4 mm. A questo punto potete scegliere le vostre formine preferite e ritagliare i biscotti dalla sfoglia ottenuta. Trasferite i biscotti su una leccarda foderata con carta forno distanziandoli leggermente l'uno dall'altro e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per circa 18-20 minuti.

Una volta cotti, lasciate raffreddare i biscotti su una gratella e occupatevi della glassa: versate lo zucchero a velo in una ciotola, aggiungete l'acqua e mescolate con un cucchiaino fino ad ottenere una crema piuttosto viscosa.

Se desiderate realizzare glasse di vari colori, dividete il composto in più ciotoline e aggiungete una piccola quantità di colorante per ciascuna, poi trasferite i vari tipi di glassa in altrettanti conetti di carta forno a cui taglierete la punta.

Quando i biscotti si saranno raffreddati del tutto, potete realizzare le vostre decorazioni: potete iniziare disegnando il contorno del biscotto, riempirne l'interno e poi utilizzare una paletta di plastica per il caffè oppure uno stuzzicadenti per distribuire la glassa in modo uniforme.

In alternativa potete disegnare dei puntini per colorare i petali e il centro di un fiore oppure prendere ispirazione dai biscotti semplici decorati che abbiamo realizzato... insomma, lasciate libera la fantasia e buon divertimento!

Buon Natale e un Felice Anno Nuovo!