

Biscotti delle feste

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 13 Dicembre 2011 09:37 - Ultimo aggiornamento Giovedì 15 Dicembre 2011 16:39

Biscotti allegri per le feste

Ecco un'idea veloce per rendere le feste più allegre. Prepariamo dei semplici biscotti con la pasta frolla utilizzando gli stampini per dolci.



L'ideale sarebbe preparare la [pasta frolla](#) in casa, con un po' di pazienza. Sappiamo tutti però che non sempre c'è il tempo necessario. E allora possiamo benissimo utilizzare le confezioni già pronte e arrotolate che si trovano al supermercato. Gli stampini di tantissime forme sono acquistabili in tutti i negozi di casalinghi al costo di un paio di euro. Stendiamo il nostro rotolo su un piano leggermente infarinato e prendiamo gli stampi. Ritagliamo diverse forme, a Natale stelle, orsetti e cuoricini sono adattissimi ma in realtà vanno bene anche in altre occasioni. Possiamo farci aiutare dai nostri bambini che di sicuro si divertiranno. Prepariamo una pirofila imburrata e vi disponiamo i biscotti mantenuti a un minimo di distanza tra loro. La pasta che avanza dai ritagli possiamo provare a reimpastarla e stenderla di nuovo ma il risultato non sarà ottimale perché la pasta frolla non ama essere troppo lavorata. In alternativa con gli avanzi possiamo preparare dei biscotti a forma di festoni irregolari. Inforniamo il tutto in forno preriscaldato a 180° e cuociamo per 10-12 minuti. Sono ottimi già così ma se vogliamo renderli ancora più personali possiamo decorarli con marmellata, cioccolata spalmabile, miele e codette di zucchero colorate. Avremo così un piatto gustoso e colorato per la tavola delle feste.