Dolci segnaposto natalizi

Natale si avvicina, si comincia a pensare alle decorazioni, alla tavola e ai segnaposto. Perché non realizzarli di biscotto? Simpatici da vedere e totalmente ricilabili…



Dosi per quattro persone: 250 gr di farina, 40 gr di burro, 80 gr di zucchero, 2 uova, un pizzico di sale, la scorza grattugiata di un limone.

Lavorare il burro per renderlo cremoso e quindi aggiungere zucchero, sale e uova. Impastarlo energicamente fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere quindi farina e limone e continuare ad impastare. Formiamo una palla e la lasciamo riposare in frigo per una mezz'ora. Riscaldiamo il forno, stendiamo la pasta e con gli stampini prepariamo le forme necessarie che disporremo su una pirofila imburrata. Una volta cotti con le forme stellina di grandezza diverse creeremo l'alberello tridimensionale. Per fissare i biscotti uno sopra l'altro possiamo usare un po' di glassa.