

ENOGASTRONOMIA

Ricetta dei biscotti di Natale

di Niva Florio – Foodblogger e Copywriter

I **biscotti di Natale** sono delle piccole ghiottonerie. Ormai sono diventati un classico del Natale e sono una sfiziosa idea regalo o un addobbo speciale per l'albero. Hanno le classiche forme che richiamano questo magico periodo dell'anno: rebbe, stelle, fiocchi di neve, casette, omini, pupazzi di neve e chi più ne ha più ne metta.

Potete decorare i biscotti di Natale come preferite. Sono belli e golosi già semplicemente con un po' di zucchero a velo a sopra, ma con la ghiaccia reale saranno stupendi. La ricetta classica li vuole fatti con pasta frolla, magari speziata.

Quelli che vi propongo in questo post invece hanno un ingrediente particolare. Oltre allo zucchero, al burro e alla farina hanno fra gli ingredienti principali le uova sode. Sì, avete letto bene! Le uova sode. E proprio questo ingrediente, dal sapore neutro, dona ai biscotti di Natale una friabilità speciale che li rende ancora più squisiti. Vediamo come si preparano!

Ingredienti per i biscotti di Natale

Per i biscotti (6 persone):

- 270 g di farina bianca 00;
- 180 g di burro;
- 160 g di zucchero;
- 2 uova;
- 1 tuorlo;
- 1 arancia non trattata;
- sale.

Per la glassa allo zucchero a freddo:

- 350 g di zucchero a velo;
- 1 albumin;
- 3 cucchiai di succo di limone filtrato.

Procedimento

Per preparare i biscotti di Natale:

1. Preparate 2 uova sode e privatele del guscio.
2. Lavorate a crema il burro tolto dal frigorifero da almeno 15 minuti.
3. Unite lo zucchero, un pizzico di sale e il tuorlo dell'uovo crudo.
4. Passate al setaccio il tuorlo delle uova sode e unitele al composto.
5. Profumate con la scorza grattugiata dell'arancia e aggiungete la farina.
6. Rendete omogeneo il composto.
7. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e riponete in frigo a riposare per una mezz'ora.
8. Stendetevi l'impasto sul piano di lavoro con un mattarello.
9. Per evitare che si sgretoli, potete aiutarvi con due fogli di carta da forno: uno sul piano e l'altro sull'impasto.
10. Ritagliate l'impasto con uno stampino a forma di albero di Natale, di angelo o di fiocco di neve.
11. Poneteli in una teglia da forno con carta oleata imburrata e spolverata con lo zucchero di canna.
12. Inforiate per 8-10 minuti in forno preriscaldato a 170° e fate cuocere per 8-10 minuti circa.
13. Lasciateli raffreddare prima di decorarli con la glassa allo zucchero.

Per preparare la glassa di zucchero a freddo:

1. Setacciate lo zucchero a velo in una ciotola.
2. Aggiungete un albumin.
3. Unite 3 cucchiai di succo di limone filtrato.
4. Lavorate il composto con le fruste elettriche fino ad ottenere una glassa liscia.
5. Stendetela sui biscotti e decorate a piacere con gli zuccherini colorati.

Questi biscotti si mantengono bene e a lungo se conservati in contenitori ermetici.

Con cosa abbinare questo dolce

I biscotti di Natale sono un **dolce** pensato per essere mangiato insieme ai vostri bambini la mattina di questa festa mentre scartano i regali. Potete tuffarli in una tazza di **latte caldo** o in un **cappuccino** e sarà subito allegria.

Al pomeriggio sono ottimi per merenda insieme ad una tazza di **tè** profumato all'arancia per i grandi e una **cioccolata calda** per i più piccoli.

A fine pasto, potete accompagnarli con un bicchierino di **Cointreau** o di Aurum. Si sposano

bene anche con un vin santo, un moscato astigiano o un buon passito siciliano.

