

Biscotti di Pasqua super colorati

I biscotti pasquali colorati sono dei deliziosi dolcetti da preparare specialmente nel periodo di Pasqua. Semplici e fragranti ma con un tocco in più: la glassa all'acqua e la ghiaccia reale colorate che ricoprono le divertenti formine li rendono spiritosi e festosi! Una splendida idea anche per realizzare dei pensieri da donare ai vostri amici durante la pasquetta! Sbizzarritevi con le forme e i colori – ovviamente pastello!

Ingredienti per 18 biscotti

Farina 00 360 g

Burro 180 g



Latte condensato 140 g

Limoni la scorza di 1

Sale q.b.

PER LA GHIACCIA REALE

Zucchero a velo 150 g
Uova l'albume 30 g
Acqua calda 3 cucchiaini
Coloranti alimentari gocce 2

PER LA GLASSA ALL'ACQUA

Zucchero a velo 200 g
Acqua calda 3 cucchiaini
Coloranti alimentari gocce 2

PREPARAZIONE

Per preparare i biscottini colorati pasquali iniziamo a preparare la frolla. Nel mixer versate la farina, un pizzico di sale ed infine il burro preventivamente tagliato a dadini e freddo. Mixate fino ad ottenere un composto dalla consistenza sabbiosa. Versate il composto così ottenuto su una spianatoia. Fate un buco con le dita al centro del vostro composto, grattugiatevi una scorza di un limone .

Versate ora il latte condensato. Impastate con le mani fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Coprite l'impasto della vostra frolla con la pellicola e mettete l'impasto a riposare in frigo per circa 30 minuti. Trascorsi i 30 minuti necessari per far riposare l'impasto, prendete una spianatoia, cospargetevi un po' di farina e stendete l'impasto aiutandovi con il mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 1 cm.

Prendete ora gli stampini che desiderate utilizzare e, grazie ad essi, ottenete le forme dei vostri biscottini. Appoggiate i biscottini così ottenuti su un vassoio e metteteli in frigo per altri 30 minuti affinché la loro forma venga mantenuta quando andrete a cuocerli. Con la pasta che vi è avanzata potete lavorarla nuovamente ed ottenete una palla. Mettete la palla a riposare in frigo per altri 10 minuti. Passati i 10 minuti stendetela con il mattarello ed ottenete attraverso gli stampini degli ulteriori biscottini da lasciare in frigo per

30 minuti per far sì che la forma si mantenga una volta in forno. Quando i biscotti con le forme ottenute hanno riposato in frigorifero per 30 minuti potete infornarli nel forno ventilato e preriscaldato a 170°C per 20 minuti. Trascorso il tempo di cottura vedrete che otterranno una colorazione leggermente dorata. Appoggiateli quindi su una gratella per farli raffreddare.



Procedete con la preparazione della glassa all'acqua. Versate lo zucchero a velo ben setacciato in una ciotola ed aggiungetevi dell'acqua a ebollizione in un pentolino un cucchiaino alla volta. Mescolate bene per sciogliere lo zucchero a velo fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi. La glassa può richiedere quantitativi diversi di acqua a seconda di molteplici fattori. Se il composto finale risulta liquido aggiungete dello zucchero a velo poco per volta; al contrario se risulta troppo denso, aggiungete poche gocce d'acqua. La glassa finale che dovrete ottenere deve avere una consistenza vischiosa. Dividete la glassa ottenuta in differenti ciotolini ed in ognuna di esse aggiungete delle

gocce di colorante in gel diverse per ogni ciotolina ed uniformate bene il colore per tutto il composto della ciotolina.

Iniziamo la preparazione della ghiaccia reale. Disponete un albume in una ciotola ed aggiungetevi qualche goccia di limone. Aiutandovi con le fruste montate l'uovo e, quando sarà ben montato, aggiungete lo zucchero a velo. Continuate a montare con le fruste fino ad ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato senza la presenza di grumi. Anche nella ghiaccia reale potete aggiungere a piacimento del gel colorato per rendere più colorati e divertenti i vostri biscotti.

Quando i biscotti avranno acquisito la temperatura ambiente disponete la glassa all'acqua aiutandovi con una paletta. Se preferite potete usare le palettine piccoline di legno utilizzate per mescolare il caffè. Stendete la glassa all'acqua uniformemente sulle forme dei biscotti

Divertitevi a decorare con la glassa e la ghiaccia reale, liberate la vostra fantasia!