

L'OURSON GOURMAND DE NOËL GOURMAND L'OURS JOYEUX L'OURSON GOURMAND DE NOËL GOURMAND L'OURSON



Per 10 biscotti

Tempo di preparazione:

1 ora

Riposo:

12 ore

Cottura:

10 minuti

GLI INGREDIENTI

Per la pasta dei biscotti

- 125 g di burro a temperatura ambiente
- 28 g di zucchero di canna
- 18 g di zucchero di canna integrale
- 75 g di farina integrale
- 75 g di farina 0
- 1 pizzico di sale
- ½ fava tonka
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 1 albume d'uovo

Per la glassa

- 150 g di zucchero a velo
- 10 g di albume d'uovo
- 1 cucchiaino di aceto bianco

L'ORSETTO GOLOSO DI NATALE

LA RICETTA

Per i biscotti di pasta frolla

In una ciotola capiente, versare le farine.

Aggiungere il burro a pezzetti e lavorare con le mani o con una frusta fino a ottenere una consistenza friabile.

Unire i due tipi di zucchero, un pizzico di sale, la cannella e la fava tonka grattugiata. A piacere, si può aggiungere anche della vaniglia.

Separare i tuorli dagli albumi e aggiungere solo gli albumi al composto.

Mescolare delicatamente con una spatola o con il battitore fino a ottenere un impasto omogeneo.

Formare un panetto, avvolgerlo in pellicola trasparente e far riposare in frigorifero per 12 ore.

Trascorso il tempo di riposo, stendere l'impasto con il mattarello a uno spessore di circa 3mm.

Ritagliare la pasta con stampini a forma di orsetto.

Disporre i biscotti su una teglia foderata con carta da forno.

Cuocere in forno a 150 °C per circa 15 minuti, fino a leggera doratura.

Per la glassa

Setacciare lo zucchero a velo in una ciotola.

Aggiungere l'albume e mescolare delicatamente con una spatola fino a ottenere una consistenza liscia.

Unire l'aceto bianco per favorire la cristallizzazione e mescolare nuovamente. Se necessario, regolare la consistenza: se la glassa è troppo densa, incorporare un po' di albume fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Preparare un cono di carta da forno, versare la glassa e decorare i biscotti a piacere.