

Le mie ricette
preferite per Natale



I miei biscotti
natalizi Spitzbuben
preferiti per Natale



INGREDIENTI:

- 125 g burro freddo
- 200 g farina
- 50 g mandorle tritate
- Sale
- 125 g zucchero a velo
- 1 uovo
- 250 g confettura di lampone
- Zucchero a velo per guarnire

In una ciotola unite farina, mandorle, sale e zucchero a velo. Aggiungete il burro (a piccoli pezzi) e l'uovo ed impastate inizialmente con le fruste del frullino e successivamente con le mani in modo tale da ottenere velocemente un impasto liscio ed omogeneo. Lasciate riposare l'impasto avvolto nella pellicola trasparente per ca 30 minuti.

Fate cuocere la confettura di lampone e fatela poi raffreddare.

Stendete l'impasto in una sfoglia dello spessore di ca 2mm. Con l'aiuto di uno stampino ricavate sagome circolari (di ca 6 cm \varnothing). Alla metà di queste sagome ritagliate con un altro stampino più piccolo nella parte centrale una sagoma circolare di ca 3 cm.

Distribuite le sagome ricavate a forma di cerchio ed anello in una teglia per dolci ed infornatele in forno statico preriscaldato a 150°C per 8-10 Minuti.

Spalmate la confettura sulle sagome a forma di cerchio. Guarnite invece le sagome a forma di anello con lo zucchero in polvere ed applicatele con attenzione sopra le sagome a forma di cerchio alle quali è stata precedentemente spalmata la confettura.

I miei
biscottí al burro
preferiti per Natale

INGREDIENTI:

- 300 gr. di farina
- 100 gr di zucchero
- scorza di limone
- 200 gr. di burro
- 1 cucchiáio di zucchero a velo
- 1 uovo

In una ciotola aggiungete a poco a poco farina, zucchero, scorza di limone, burro e l'uovo. Mescolate gli ingredienti con il frullino. Al fine di ottenere un impasto liscio ed omogeneo, vi consigliamo di stenderlo infine con le mani. Per una migliore consistenza avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare per almeno mezz'ora in frigorifero.

Stendete l'impasto in un piano infarinato fino a che non raggiunga uno spessore di 0,5 centimetri. Adesso tagliate l'impasto con gli stampini.

Disponete le sagome ricavate su una teglia foderata con carta da forno ed infornateli a 200 gradi per circa dieci minuti.

Fateli infine raffreddare e guarniteli a piacimento.



I miei
Kipferl alla vaniglia
preferiti per Natale

INGREDIENTI:

- 250 gr. di farina
- 210 gr. di burro
- 100 gr. di mandorle tritate
- 80 gr. di zucchero
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- 1 bustina di zucchero a velo, per spolverizzare
- 2 bustine di zucchero vanigliato, per spolverizzare

Mescolate per bene tutti gli ingredienti per l'impasto ed dopo averlo avvolto nella pellicola trasparente, lasciatelo riposare per almeno mezz'ora in frigorifero.

In una grossa ciotola richiudibile setacciate lo zucchero a velo dopo averlo mescolato con le 2 bustine di zucchero vanigliato.

Compattare l'impasto dei Kipferl in modo tale formare un panetto dalla consistenza morbida e liscia di ca 4 cm di diametro.

Tagliate poi il panetto a grosse fette di ca 1-2 cm. Ricavate poi la forma da queste fette con lo stampino e disponete le sagome non troppo vicine l'una all'altra su una teglia foderata con carta da forno. Infornate per ca 20 minuti a 175 °C.

Fate raffreddare adesso i Kipferl per ca 3 minuti. Girate infine i Kipferl su tutti i lati nella miscela di zucchero a velo e vanigliato.



