



Ghirlandine di natale - [Visualizza sul sito di Silvia](#)



Ingredienti per 6 pezzi: ( me ne sono venute 7, ma potevano anche essere 8)

250 g farina  
1 pz di sale  
mezzo cucchiaino di zucchero  
10 g di burro  
1 tuorlo  
1 cucchiaino di lievito in polvere  
140 g di acqua calda  
coloranti alimentari rosso e verde e nastri natalizi.

Procedimento:

Mescolate in una ciotola farina, zucchero, sale, burro, lievito e acqua calda. Trasferite tutto su un piano infarinato e lavorate fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formate una palla, copritela con pellicola e lasciate riposare per 5 minuti.

Tagliate un quarto della pasta e mettetelo da parte. Dividete il restante impasto in 6 pezzi, formate con ogni pezzo un rotolino e unite le due estremità. Man mano che formate gli anelli metteteli su una placca rivestita con carta da forno poi fateli riposare per 30 minuti.

Stendete su un piano infarinato la pasta rimasta in uno strato sottile. Con un tagliapasta o a mano ricavate 42 foglie e con i ritagli formate 36 palline per riprodurre le bacche.

Dividete il tuorlo d'uovo in tre tazzine: in una mettete 1 cucchiaino d'acqua, in un'altra il colorante rosso e nell'ultima quello verde.

Spennellate con l'uovo e acqua le ciambelline, attaccatevi subito le decorazioni di foglie e bacche.

Infornate su una placca leggermente imburrata del forno a 220° per 10-15 minuti. A fine cottura le



ciambelline devono essere gonfie ma non dorate.

*(io ho usato la funzione ventilata e quindi mi si sono scurite un poco, perciò: forno statico)*

Togliete dal forno, dipingete di verde le foglie e di rosso le bacche, passate nuovamente in forno per 5 minuti. Fate raffreddare e guarnite con i nastri.

da Tvsette cucina

Credo che le appenderò all'albero

(non sono affatto difficili ehh!)

biscotti salati natalizi - natale - taralli - grissini - cenone - vigilia - capodanno - segnaposti - segnaposto

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it