



Biscotti Natalizi Alberelli - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

dolce - Natale - cedro candito

Per i biscotti servono:

300 g. di farina 00  
200 g. di zucchero  
cannella  
sale  
150 mandorle spellate e tritate  
10 g. cedro candito tritato  
1 uovo  
mezza bustina di lievito per dolci  
150 g. burro freddo

Per la glassa:

100 g. di cioccolato fondente  
100 g. di burro  
50 g. di pistacchi tritati

Le mie variazioni:

la glassa col burro rimane troppo morbida, io li ho intinti nella cioccolata fusa. Ho usato 3 g. di ammoniaca al posto del lievito per dolci. Ho creato l'effetto neve sulle punte degli alberi con il cocco grattugiato.

Esecuzione:

Mischiare tutti gli ingredienti per i biscotti e in ultimo il lievito.

Lavorare rapidamente fino ad ottenere un impasto liscio, stendere la sfoglia alta mezzo centimetro e tagliare con le formine di alberello.

Chi non le ha puo costruirsi una sagoma di cartone ritagliandone i contorni dentro un cartoncino quadrato di misura 7 x7.



Mettere gli alberelli su carta forno ed infornare dopo aver scaldato il forno a 175-200° per 8/10 minuti



una teglia per volta.

Appena freddi, glassarli con un pennellino e attaccare alle punte la granella di pistacchi o di zucchero o il rapè di cocco o confettini colorati. Il cocco dà un effetto neve delizioso.



La cioccolata fusa l'ho spennellata con un pennellino.

Per fare aderire il decoro solo ai bordi, conviene mettere l'ingrediente scelto (cocco, pistacchio, confettini ecc.) su carta forno in strato non troppo alto e poggiarci il fianco degli alberelli mentre la cioccolata è ancora fresca e fa da collante.