



## *Fashion biscuits*

INGREDIENTI per 25 - 30 biscotti

### *per la pasta frolla*

- 1 limone
- 200 g di burro
- 200 g di zucchero
- 1 uovo
- 400 g di farina + la farina per impastare

### *per la glassa*

- 3 albumi piccoli
- 500 g di zucchero a velo
- coloranti alimentari

ESECUZIONE

Per la pasta frolla: grattugiare finemente la scorza di un limone. In una ciotola unire il burro a pezzetti, lo zucchero e la farina. Lavorare gli ingredienti con la punta delle dita fino ad avere un composto sbriciolato. Unire l'uovo, la scorza di limone e terminare brevemente di impastare senza scaldare troppo gli ingredienti. Creare una palla di pasta e lasciarla riposare al fresco per un'ora circa. Preriscaldare il forno a 180° C. Spolverare il piano di lavoro con un po' di farina e stendere la pasta fino a raggiungere uno spessore di mm 5. Aiutarsi con i taglia biscotti ricavando dalla pasta le formine dei vestitini, delle scarpe e delle borsette. Adagiare le formine in una teglia antiaderente, infornate per circa 12 minuti finché risultano leggermente dorate. Lasciare raffreddare. Per la glassa: montare a neve ben ferma gli albumi e unire lentamente lo zucchero a velo. Amalgamare il composto fino a ottenere una glassa opaca e solida. Dividere la glassa in più ciotole, colorare con i coloranti alimentari e decorare a piacere i biscotti, con l'aiuto di un cornetto realizzato con la carta da forno (piegare un triangolo allungato di carta da forno a cono stretto, inserire la glassa, tagliare la punta e poi schiacciare dall'alto). Tracciare per prime le linee di contorno esterne di ciascuna figura (la glassa non deve essere liquida) e lasciare seccare. Diluire il resto della glassa con alcune gocce d'acqua, decorare la parte interna della formina e lasciare seccare. Completare le formine realizzando con le glasse colorate i particolari.



Scopri la confezione contenente  
n. 3 stampi in acciaio  
e ricetta biscotti