

heute gibt es...

Melting biscotti Snowman



Ingredienti: (Per circa 16 pezzi)

Per la pasta:

- 250g Mehl
- Zucchero 125g
- 1 cucchiaio di zucchero vanigliato
- 1 uovo
- 50g di mandorle tritate
- 125g di burro freddo
- 1 pizzico di sale

Per la decorazione:

- 350g di zucchero a velo
- 1 albume d'uovo
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 16 Marshmallows
- perle di zucchero colorato o Schokolinsen per decorare

Preparazione:

1. Gli ingredienti per la pasta – tagliare il burro a pezzetti – impastare fino a che liscio ad una palla e metterli nella pellicola viene avvolto per 30 minuti in frigorifero.
2. Preriscaldare il forno a 175 ° C (ventilatore) Preriscaldare.
3. Stendere la pasta di spessore di circa 4 mm su un piano di lavoro infarinato. (7,5 cm di diametro) tagliato dall'intera impasto circa 16 circoli – Impastare ancora residui di pasta e ripetutamente ritagliare.
4. Mettere i biscotti su una teglia foderata e cuocere fino a doratura per circa 10 minuti. Lasciare raffreddare poi.
5. Zucchero a velo, albume d'uovo e il succo di limone mescolare bene, quindi non ci sono grumi. Con la glassa sulla marshmallow collegare le perle di zucchero per il volto del pupazzo di neve.
6. Con una tasca da pasticciere per distribuire lo smalto sciolto sui biscotti, subito messo il marshmallow su un bordo e poi lasciare tutto asciugare bene.

