

DOLCI E DESSERT

Girotondo di biscotti

DOSI

10 persone

PREPARAZIONE

1 h 10 min

COTTURA

20 min

Ingredienti per 10 persone

Pasta frolla (confezioni da 450 g)	1 confezione
Marmellata	50 g
Farina	
Zucchero a velo	150 g
Coloranti alimentari	
Decorazioni varie	

Preparazione

- 1 Spianate la pasta con il mattarello su un piano infarinato fino a ottenere una sfoglia sottile. Spalmate metà della sfoglia con la marmellata e ripiegatevi sopra l'altra metà.
- 2 Spianate nuovamente con il mattarello senza premere molto per non far uscire la confettura e ritagliate i biscotti con le apposite formine. Allineate i biscotti su una placca rivestita con carta da forno.
- 3 Infornate dopo aver preriscaldato a 180 gradi e cuocete finché saranno dorati, ma non troppo asciutti. Fate raffreddare. Versate un cucchiaino di acqua in una tazzina e diluitevi una goccia di colorante.
- 4 Unite 30 g di zucchero a velo e mescolate. Se necessario, aggiungete qualche goccia di acqua fino a ottenere un impasto cremoso. Distribuite la glassa ottenuta su una parte dei biscotti.
- 5 Il metodo migliore è versarne un cucchiaino al centro per poi stenderla con il polpastrello. Decorate con pezzetti di frutta candita, gocce di cioccolato o con pastiglie dolci.
- 6 Procedete nello stesso modo per gli altri colori. Conservate i biscotti per non più di 2 giorni in una scatola di latta ben chiusa.