



Casetta di natale



Ingredienti

- 600 g Zucchero a velo
- 100 g di Albume
- 3 confezione di Pasta Frolla Sottile

Preparazione

1. Prima di tutto, preparate la ghiaccia reale per le decorazioni: versate gli albumi in una ciotola insieme a qualche goccia di limone e montate fin quando l'albume sarà ben fermo. Versate nella ciotola lo zucchero a velo setacciato e continuate a lavorare la glassa con le fruste fino a che lo zucchero sarà completamente incorporato. Trasferite la ghiaccia in due sacche da pasticciare: una con la punta piccola per le decorazioni più accurate e una con punta liscia per usarla come collante tra le parti della casa. Per creare la casetta, stendete l'impasto ritagliando le quattro pareti, la base, i due pezzi per il tetto e la porta. Sbizzarritevi con la forma che volete, in rete si trovano diversi modelli da ritagliare. Fate cuocere le sagome su delle teglie foderate con carta forno e infornate a 180°, per circa 10-15 minuti (forno statico). Fatele raffreddare su una gratella e, una volta fredde, iniziate a decorarle come più vi piace con l'aiuto della sola ghiaccia o con cioccolatini e caramelle. Poi distribuite la ghiaccia sui lati tagliati della facciata e delle pareti, dove devono combaciare e, una volta montate tutte le parti, fate in modo che restino ferme per un paio di ore in modo che la glassa si solidifichi.

Informazioni nutrizionali

⌚ 53

⊕ 4 4 persone