



Biscotti di pasta frolla decorati

Ingredienti

- 1 Albume
- 1,2 di Pasta Frolla Sottile

Preparazione

1. Distendete il panetto di Pasta Frolla Buitoni, lavoratelo finché non si ammorbidisce e una volta spianato, create con gli stampini biscotti di diverse forme. (se state preparando dei biscotti da appendere all'albero di Natale ricordatevi di creare una forma che abbia lo spazio da cui far passare il nastro). Infornate i biscotti a 170°C per circa 15 minuti. Una volta che i biscotti saranno dorati, sfornateli e lasciateli raffreddare. Decorateli con la glassa e gli zuccherini per dolci.
Preparazione per la glassa: Glassa all'acqua: Sbattete insieme con una forchetta lo zucchero a velo e l'acqua fino a ottenere una consistenza non troppo liquida.
Glassa all'albume: Sbattete l'albume e aggiungete lo zucchero. Se la glassa risultasse troppo densa aggiungere più albume.

Informazioni nutrizionali

🕒 20

👤 4 4 persone