

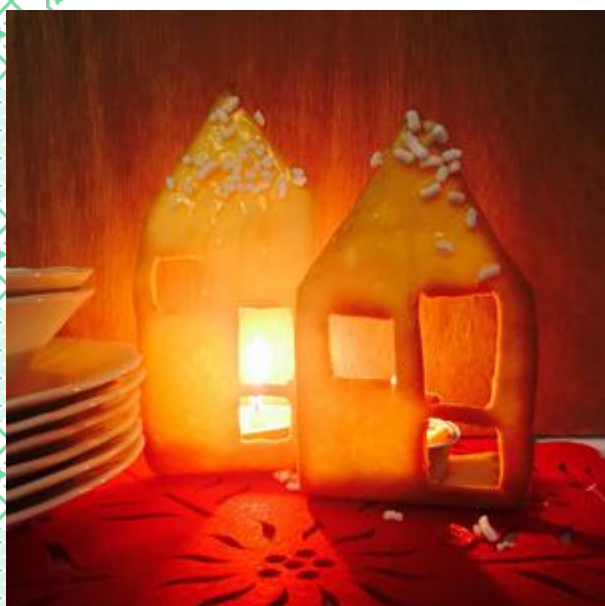


Segnaposto Natalizio di Pasta frolla

Dolci

⌚ 60m

👥 4



Ingredienti

- 11 Pasta Frolla Sottile
- 1 q.b. Granella di zucchero q.b.
- 1 q.b. Zucchero a velo q.b.
- 1 q.b. Maizena q.b.
- 11 Uovo

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Prendere una teglia con bordo e appoggiare i rettangoli di pasta in modo tale che una superficie di circa 7x7 cm rimanga appoggiata sul bordo della teglia (diventerà la base del segnaposto) e la parte restante della pasta venga appoggiata sul fondo della teglia. Infornare per circa 15 min a 180°. Una volta estratti dal forno prender un coltello affilato per rifilare i bordi dei segnaposto e per ritagliare le finestrelle. Procurarsi uno stampino per biscotti circolare che sia leggermente più grande di una candelina circolare. rivestire lo stampino con la frolla formando un anello alto circa 1 cm . una volta cotto sfilare lo stampino . Per rendere il segnaposto più lucido e dorato , sbattere un tuorlo aggiungendo un goccio di latte e, con un pennello da cucina cospargere la casetta. e informare nuovamente per 5 min a 180°. Per incollare la granella di zucchero sulle casette scaldare un po' d'acqua con lo zucchero a velo e la maizena. Far bollire finché non si ottiene un composto gommoso. Con un cucchiaino cospargere il composto sul bordo superiore delle casette e poi applicare la granella di zucchero. prendere una candelina circolare e posizionarla all'interno dei segnaposto.

