



Casetta di natale

Dolci

🕒 53m

🍴 4



Ingredienti

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

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 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.

