

Biscotti di Natale: la renna

Quando ho postato questi biscotti di Natale a forma di renna, in tanti mi avete chiesto come realizzarli e allora ecco qui tutto il procedimento!

Innanzitutto dovete procurarvi una **formina a forma di renna**. In realtà qualcuno mi ha detto che al contrario potrebbe sembrare un polpo... voi che ne dite? Io continuo a credere che sia una renna :))

Poi dovete procurarvi delle **caramelle** tipo Smarties e della **ghiaccia reale nera oppure del cioccolato fuso** per fare gli occhi ed attaccare la caramella.



Ricetta Pasta Frolla

- 230g di burro
- 175g di zucchero
- 1 uovo
- 425g di farina
- 1 pizzico di sale
- pochi semi di bacca di vaniglia
- scorza di 1 limone grattugiato

Lavorate il burro con lo zucchero fino ad ottenere un composto sabbioso (con l'impastatrice si fa in un attimo, altrimenti potete farlo a mano). Aggiungete l'uovo, la farina, il pizzico di sale, i semi di bacca di vaniglia e la buccia di limone grattugiata.

Mettete in frigorifero per un paio d'ore.

Quando stendete l'impasto fate attenzione a non tenerlo troppo in mano, se si scalda troppo e diventa difficile da lavorare, rimettetelo in frigorifero per qualche minuto.

Tagliare i biscotti con la formina-renna, infornate per circa 10 minuti. Appena dorano ai lati toglieteli dal forno.

Fateli raffreddare, poi fate due pallini con la ghiaccia reale ([leggete qui tutto quello che c'è da sapere sulla ghiaccia reale](#)) e poi attaccate la caramella alla ghiaccia. Se non vi fa di fare la ghiaccia potete anche sciogliere il cioccolato fondente, va bene lo stesso, ma è un po' più difficile da lavorare.

Divorateli :)

