

# 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 :)



---

## Cookies in a jar

### Cookie in a jar: dei fantastici biscottini in vaso da regalare per Natale!

Un'idea carina da regalare agli amici per Natale è quella di un preparato per biscotti in vaso (cookies in a jar, appunto), proprio come quello che vendono nei supermercati, ma home made. In pratica voi mettete nei vostri vasetti tutti gli ingredienti secchi e i destinatari devono solo aggiungere quelli liquidi.

Il consiglio è quello di optare per ricette davvero semplici perché ho scoperto recentemente di avere alcuni amici che in casa non hanno nemmeno il mattarello (cose impossibili da immaginare per me!) quindi diciamo che dovrebbero poter fare la ricetta tutti :) Anche chi non cucina mai.

Io vi suggerisco i miei biscotti preferiti: chocolate chip cookies.



## Chocolate Chips Cookies

### *Ingredienti secchi:*

- 140g di zucchero
- pochi semi di bacca di vaniglia
- 200g di farina
- 40g fiocchi d'avena
- 1/2 bustina di lievito
- 1 pizzico di sale
- 100g gocce di cioccolato

### *ingredienti liquidi da aggiungere:*

- 115g di burro a temperatura ambiente
- 1 uovo intero

Mettete nel barattolo tutti gli ingredienti secchi. Ovviamente procuratevi un barattolo sufficientemente grande da contenere tutto ;)

Potete pensare anche di inserire solo mezza dose per pochi biscottini.

Il procedimento è piuttosto semplice. Avete bisogno di due ciotole: una in cui mischierete gli ingredienti secchi e in una quelli liquidi.

Amalgamate i due composti insieme e lasciate riposare in frigorifero per mezz'ora.

Ricoprite una teglia di carta forno e preriscaldate il forno a 170°. Con le mani prendete l'impasto e posizionatelo a forma tonda sulla teglia. Cuocete per circa 20 minuti.

E' importante distanziare bene i biscotti perché cresceranno molto e rischiate che vi venga fuori un unico cookie gigante :)

---

## Corsi di dolci e biscotti natalizi da Viridea

Ritornano i miei **corsi di dolci e biscotti natalizi da Viridea!** Lo scorso anno ho avuto modo di conoscere tante di voi e mi sono divertita molto. Quest'anno torniamo con la stessa formula, ma con un programma diverso:

- **biscotti** lecca-lecca a forma di renna
- teneri **orsetti** di pasta frolla alle mandorle
- profumati gingerbread **cupcake** decorati con il tradizionale omino di zenzero
- **torta** in vaso da regalare

Quindi non solo biscotti, ma anche cupcake e torte in vaso. Vi ho incuriosito? Venite a trovarmi?

**I corsi sono completamente gratuiti e non richiedono iscrizione.**



Ecco le date:

- Viridea Garden Center **Torri Di Quartesolo** (VI): **sabato 8 novembre**, ore 15.00 – tel. 0444/261301
- Viridea Garden Center **Rho** (MI): **sabato 15 novembre**, ore 10.00 – tel. 02/93208201
- Viridea Garden Center **Cusago** (MI): **sabato 15 novembre**, ore 15.00 – tel. 02/90390787
- Viridea Garden Center **Rodano** (MI): **sabato 22 novembre**, ore 10.00 – tel. 02/95957301

- Viridea Garden Center **San Martino Siccomario** (PV): **sabato 22 novembre**, ore 15.00 - tel. 0382/496701

- Viridea Garden Center **Settimo Torinese** (TO): **sabato 29 novembre**, ore 10.00 - tel. 011/8211488

- Viridea Garden Center **Collegno** (TO): **sabato 29 novembre**, ore 15.00 - tel. 011/4536401

Per info: [viridea.it](http://viridea.it)

In collaborazione con: [Tescoma](http://Tescoma)

---

## Biscotti albero di Natale, il tutorial

Oggi voglio condividere un piccolo tutorial per fare dei bellissimi biscotti a forma di albero di Natale. Ci si mette pochissimo e il risultato è davvero carino, non trovate?

La base è la [buonissima frolla al cacao](#) e la decorazione è fatta con le caramelle Smarties che si possono attaccare con la [ghiaccia reale](#) oppure semplicemente con del cioccolato fuso. Poi si spolverizza tutto di zucchero a velo e si ottengono dei bellissimi biscotti.



Preparare la frolla al cacao



Utilizzare la ghiaccia o il cioccolato fuso per fare i pallini



Attaccare le Smarties alla ghiaccia



Decorare con zucchero a velo

---