



## Kit Biscotti natalizi

### INGREDIENTI

#### Per l'impasto:

400 g farina

50 g cacao

50 g zucchero

125 g **Zucchero al velo**

**PANEANGELI**

1 fialetta di **Aroma arancia**

**PANEANGELI**

2 uova intere

200 g burro

1 bustina di **LIEVITO PANE**

**DEGLI ANGELI**

Un pizzico di sale



#### Per la decorazione:

1 confezione di **Ghiaccia Reale PANEANGELI**

**Codette arcobaleno PANEANGELI**

**Fantasie di zucchero PANEANGELI**

**Perline morbide PANEANGELI**

#### Preparazione:

- In una ciotola setacciate parte della farina con il cacao. Aggiungete anche gli zuccheri, l'aroma, il sale e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Unite le uova e lavorate gli ingredienti fino ad ottenere un impasto denso. Unite infine il burro freddo a pezzetti e incorporate la farina rimanente. Impastate rapidamente il tutto in modo da ottenere un impasto liscio, omogeneo e compatto. Fate riposare in frigorifero per almeno 1 ora.
- Trascorso il tempo di riposo, stendete l'impasto con il matterello su un piano di lavoro leggermente infarinato. Dovrete quindi ottenere una soglia di circa 4 mm di spessore. Con l'aiuto di alcuni stampini ricavate i biscotti conferendogli la forma che preferite. Disponeteli su di una teglia e infornate sul ripiano medio del forno a 180 °C per circa 15 minuti. Una volta pronti, estraete i biscotti dal forno e fateli raffreddare prima di decorarli.
- Nel frattempo, preparate la ghiaccia reale setacciando il contenuto di una confezione in una terrina a sponde alte di piccole dimensioni. Aggiungete mescolando 12 ml di acqua a temperatura ambiente e sbattete il tutto per 2 minuti fino ad ottenere una massa densa e liscia. Se necessario, per rendere la ghiaccia più fluida, potete anche aggiungere poche gocce di acqua.
- Versate la ghiaccia reale nella tasca da pasticciere presente all'interno della confezione e utilizzatela per decorare i biscotti a piacere. Per un risultato perfetto ricordate di non riempire eccessivamente la tasca. Completate decorando a piacere con le decorazioni **PANEANGELI**, applicandole sulla ghiaccia prima che si asciughi.