

# Stelle (biscotti) di Natale

Categoria: Ricette di Natale - Dolci



## Informazioni Generali



Preparazione:  
30 min



Cottura:  
a teglia 13-15  
min



Costo:  
Basso



Difficoltà:  
Molto Basso

Le stelle di Natale sono i classici biscotti col buco da appendere all'albero per fare la gioia dei vostri bambini; potete proporli ai vostri ospiti a fine pasto assieme al panettone e al torrone, ma sono ottimi anche per accompagnare un tè o un caffè, oppure per merenda.

Per realizzare questi biscotti, dovrete comprare degli stampi a forma di stella di diverse grandezze.



## Ingredienti

» Burro

250 gr



» Uova

4 tuorli



» Farina

350 gr



» Vaniglia

1/2 bacca



» Lievito chimico in polvere

8 gr



» Zucchero

150 gr



» Limoni

(o arancia) ò la buccia grattugiata di

1



### ...per decorare

» Codetta

colorata o diavolini



» Zucchero

di canna



## Preparazione



Per preparare le stelle di Natale iniziate versando in una ciotola capiente la farina, il burro freddo tagliato a tocchetti, i 4 tuorli, lo zucchero, i semini di vaniglia, il lievito e la buccia del limone (o arancia, se preferite) grattugiata (1). Amalgamate il tutto fino ad ottenere un blocco unico che trasferirete su di una spianatoia e lavorerete fino ad avere un composto liscio ed omogeneo (2); stendete l'impasto con un mattarello sulla spianatoia infarinata e formate una sfoglia dello spessore di 3-4 mm (3).





Con gli stampini a forma di stella ricavate tante sagome (5) che forerete al centro mediante altri stampini a stella o rotondi di dimensioni inferiori (5) (tutte le piccole stelle asportate dalla parte centrale dei biscotti, si possono impastare per formare altri biscotti oppure cuocere in una teglia a parte). Disponete i biscotti su delle teglie foderate con carta forno, spennellatele con del bianco d'uovo e cospargetele con zucchero di canna oppure zuccherini colorati o d'argento (6),



quindi infornate a 180° per circa 13-15 minuti (7); considerate che i biscotti non devono prendere colore ma solo cuocersi. Fate raffreddare i biscotti (8) e poi passate all'interno del buco centrale di ognuno di essi, del nastro o della rafia che vi servirà per appenderli all'albero di Natale (9).

### Consiglio

Se volete preparare dei biscotti a sagoma intera da appendere, non appena li sformerete, dovrete bucarli con la parte piatta di uno stecchino di legno da spiedo in modo da fare passare attraverso il buco praticato il filo per appenderli all'albero.