

## BISCOTTI NATALIZI

### Zia Lotte

175 gr burro - 85 gr zucchero - 1 bustina zucchero van. - 250 gr di farina - 1 cucchiaino di lievito.

Sulla spianatoia fare il mucchietto di farina e nella fontana mettere il burro e lavorarlo a crema, unire gli altri ingredienti. Riposare al freddo per almeno mezz'ora. Tirare l'impasto come quello degli gnocchi e mettere i gnocchi di impasto sulla teglia, premendoci sopra con una forchetta in modo da appiattirli e rigarli. Infornare fino a quando iniziano a dorare (non oltre in quanto continua la cottura anche una volta tolti dal forno).

### Occhi rossi

250 g di farina - zucchero vanigliato - zucchero a velo 100 g - 1 cucchiaino di lievito in polvere – 1 pizzico di sale - 3 uova - 150 g di burro, tagliato a pezzetti - 2 cucchiari di gelatina rossa

Impastare farina, zucchero a velo, burro, vaniglia, sale e 3 tuorli d'uovo e riposare per un'ora in frigo. Fare piccole palline di pasta e appiattirle con la punta di un mestolo, spennellare con l'albume e mettere nel mezzo la gelatina pref. di lampone. Cuocere a 180 ° per circa 15'.

### Nocciolini

300 gr di nocciole tagliate grossolanamente – 300 gr di zucchero – 3 albumi d'uovo – un pizzico di sale – piccole ostie da pasticceria.

Caramellare mescolando con attenzione lo zucchero e le nocciole (a piacere vanno bene anche le mandorle a scaglie). Una volta raffreddato unire gli albumi precedentemente montati a neve con il sale. Mettere il composto aiutandosi con i cucchiaini sulle ostie appoggiate in una teglia. Informare al minimo e lasciare asciugare anche tutta la notte.

### Fiorellini

175 gr farina - 120 gr zucchero - 120 gr burro - 100 cioccolato fondente a pezzetti o gocce - 75 gr fecola - 1 uovo - 1 cucchiaino lievito per dolci - la buccia grattugiata di un'arancia.

Impastare tutto assieme, lasciare riposare in frigo per 1/2 ora. Stendere e formare i fiorellini con gli stampini, cuocere per 15'.

Una volta freddi glassare con una glassa fatta con 200 gr. di zucchero a velo ed il succo di 1 arancia.

Mettete in una ciotola lo zucchero a velo e spremeteci sopra il succo di metà arancia. Sbattete fino a ottenere la giusta densità eventualmente aggiungendo succo.

### Biscottini alla Nutella

180gr di Nutella - 1 uovo – 160 gr di farina.

Impastare il tutto e farne dei bei bottoni. Non devono cuocere troppo perchè dentro devono rimanere morbidi quindi max 10 minuti circa a 170\* Una volta freddi, a piacere, spolverizzare con zucchero a velo

### Biscotti coi fiocchi

1 tazza di fiocchi d'avena - 1/2 tazza di acqua tiepida - 1/2 tazza di succo di mela - 1 pugno di uvetta – a piacere 3-4 datteri o prugne secche a tocchetti - 1 pugno di nocciole e/o mandorle trite – cannella o cacao qb

Ammollare l'uvetta ed i fiocchi in una tazza capiente con acqua e succo di mela per 10 minuti; tagliare a pezzettini i datteri e unire le nocciole e le mandorle, aggiungere il tutto ai fiocchi e spolvera di cannella o cacao; mescolare tutto bene e poi formare delle palline di composto aiutandosi con 2 cucchiaini.

Infornare per 15-20 minuti a 170°.