

# Biscotti di Natale

circa 25 porzioni



media

up to 40 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 confezione di Miscela 9 torte  
20 g cacao amaro  
50 g cioccolato fondente  
grattugiato  
1 uovo  
125 g burro freddo  
Matite glitterate  
Decorazioni di zucchero

- 1 Prepara la pasta frolla senza glutine mescolando la miscela con il cacao, il cioccolato, l'uovo e il burro.

Stendere l'impasto tra 2 fogli di carta forno, in una sfoglia sottile. Con degli stampini di varie forme (stella, albero, cerchio, ecc.) ricavare dei biscotti e adagiarli sulla lastra foderata con carta forno. Ripetere l'operazione fino all'esaurimento della pasta.

Inserire in ogni biscotto uno stecchino da spiedo. Cuocere i biscotti nella parte media del forno preriscaldato a 175°C per 10 minuti circa.

Decorare i biscotti raffreddati con le matite glitterate e le decorazioni di zucchero.