



# Biscottini di Natale

**1** Impastate, versando il latte poco alla volta, farina, miele, zucchero, burro, tuorli d'uovo, un cucchiaino di lievito, 3 cucchiaini di zenzero e 3 di cacao.

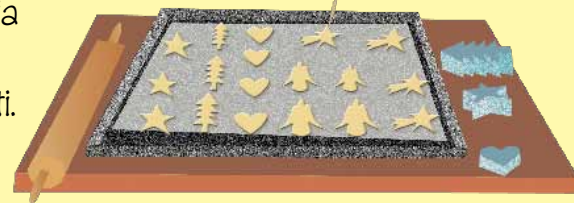
**2** Lasciate riposare la pasta per 30 minuti. Poi stendete una sfoglia spessa 1/2 cm e, con l'aiuto di stampini, ricavate le sagome a forma di stella, cuore, abete...



## COSA TI SERVE (PER 60 BISCOTTI)



**3** Mettete i biscotti su una teglia con cartaforno. Fate un foro per il nastro con uno stuzzicadenti. Infornate a 175 °C per 15 minuti.



**4** Per la glassa, mischiate albume, zucchero a velo e una goccia di limone fino a fare un composto denso; aggiungendo il cacao avrete una glassa marrone.



**5** Sfornate, lasciate raffreddare e ricoprite con glassa e zuccherini colorati. Fate asciugare, infilate i nastri e decorate l'albero di Natale.

**Nota per i genitori:** create addobbi semplici e sobri, riscoprirete la magia del Natale (v. "Il giornale di mamma e papà" a centrorivista).