

Ricette per biscotti natalizi

I baci di cocco, gli occhi della città di Linz, le palle di rum, le stelle di cannella – natale in Tirolo non è Natale senza i biscotti natalizi. Ecco una selezione con ricette per preparare biscotti natalizi a casa.

KOKOSBUSSERL – i baci al cocco

Ingredienti

3 chiare d'uovo
1 cucchiaio d'aceto
210gr zucchero
210gr di fiocchi di cocco

Preparazione

Montate gli albumi aggiungendo a molte riprese lo zucchero.
Quando avrete ottenuto un composto liscio e lucido incorporate la farina di cocco e la buccia grattugiata del limone.
Formate delle palline aiutandovi con i cucchiaini e cuocete a 140 °C per circa 45 min.
Una volta raffreddati potete anche tuffare la base dei dolcetti nel cioccolato fuso a bagnomaria e lasciare asciugare.

LINZERAUGEN – gli occhi della città di Linz/frollini di Linz

Ingredienti

130 gr di farina di riso
30 gr di fecola di patate
1 uovo
2 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di cannella
70 gr di burro
marmellata a piacere

Preparazione

Mescolare il burro con lo zucchero fino ad ottenere un composto soffice al quale unire l'uovo sbattuto e il cucchiaino di cannella.
Stemperare la farina con la fecola e aggiungere al composto.
Far riposare 15-20 minuti in frigo nella pellicola poi formate dei biscotti tondi con un affossamento al centro nel quale mettere la marmellata.
Passare in forno caldo (175) per 15-20 minuti.

RUMKUGELN – le palle al rum

Ingredienti

300 gr cioccolato amaro
200 gr nocciole
125 ml panna liquida
90 ml rum
150 gr codette al cioccolato

Preparazione

Tagliate e sciogliete il cioccolato a bagno maria, nel microonde o su un pentolino direttamente sul fuoco ma il fuoco deve essere bassissimo, meglio se usate uno spargi fiamma.

Tritate molto finemente le nocciole.

Versate le nocciole in un recipiente, aggiungete il cioccolato sciolto, la panna e il rum. Mescolate bene e riponete in frigorifero per un paio d'ore.

Preparate dei mini pirottini, e versate le codette di cioccolato in un piatto fondo.

Prendete l'impasto dal frigo e con l'aiuto di un cucchiaino prelevate una porzione di pasta della dimensione di una noce.

Rotolatela tra i palmi delle mani fino ad avere una sfera bella tonda e poi passatela nel piatto con le codette.

Riponete il vostro primo rumkugeln in un pirottino oppure mangiatelo!

ZIMTSTERNE – le stelle alla cannella

Ingredienti

400 g di farina di mandorle
200 g di zucchero a velo
2 albumi medi (circa 70 g)
1 cucchiaio di succo di limone
3 cucchiaini rasi di cannella in polvere
½ cucchiaino di zenzero in polvere
1 punta di cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
1 bacca di vaniglia
1 pizzico di sale

Per la glassa reale

1 albume (possibilmente pastorizzato)
200 g di zucchero a velo
1 cucchiaino di succo di limone

Preparazione

In una ciotola unire la farina di mandorle, le spezie e il sale.

Montare gli albumi con le fruste, una volta diventati spumosi (non sodi) aggiungere il succo di limone e, un po' alla volta, lo zucchero a velo; continuare a montare fino a quando il composto non sarà lucido e ben fermo.

Unire la meringa agli ingredienti asciutti, un po' per volta e quando l'impasto risulterà sufficientemente plastico avvolgere nella pellicola e lasciar riposare in frigo almeno 1 ora.

Preriscaldare il forno a 150°C.

Cospargere il piano di lavoro con poco zucchero a velo e stendervi l'impasto ad uno spessore di circa mezzo centimetro; con un tagliapasta a forma di stella ritagliare le stelle e sistemarle su teglie ricoperte di carta forno.

Cuocere per circa 15 minuti, trasferire su una griglia e lasciar raffreddare completamente.

Preparare la glassa: montare l'albume, unire il succo di limone e lo zucchero setacciato e continuare a montare fino a quando la glassa non diventa lucida; aggiungere zucchero se la glassa risulta troppo liquida o alcune gocce di limone se invece sembra troppo consistente.

Con l'aiuto di un coltellino distribuire la glassa su ogni biscotto e lasciarla asciugare completamente.

MARTINA NAIRZ, BA
Marketing turistico – Italia & Francia

Tirol Werbung
Maria-Theresien-Straße 55
6020 Innsbruck
Austria

+43.512.5320-663 *t*
+43.512.532092-663 *f*
+43.664.80532-663 *m*
martina.nairz@tirolwerbung.at *e*