



Biscotti natalizi decorati - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

biscotti - dessert - Natale - glassa - meringue powder - natalizi



La ricetta è quella della solita frolla ma con l'aggiunta di polvere d'arancia (2 cucchiaini colmi per chilo di farina).

1 kg. di farina 00
320 g. di strutto fresco (meglio burro)
320 g. di zucchero
7 g. di ammoniaca
200g.=1 uovo + latte freddi
vaniglina



purtroppo la panoramica è venuta mossa





La glassa è quella della Meringue powder:
30gr. di polvere di meringa (meringue powder)

440gr. di zucchero a velo

80/100 ml. di acqua calda
I colori sono in gel di DECORA

eCucinando.it





eCucinando.it



Qui invece in confezione singola uso segnaposto:

eCucinando.it



eCucinando.it

eCucinando.it

eCucinando.it



[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it