

Le mie stelline Natalizie...di Milla!



Eccoci di nuovo qua...come è andato il S.Natale? E S.Stefano, trascorsi bene...in famiglia sereni e felici? Si, per me è stato così, ho un pò mangiato per la verità, ma questo fa parte del gioco!

Il problema ora è smaltire, vabbè...ci penseremo poi. Questi deliziosi biscottini sono anch'essi stati preparati per deliziare amici e parenti nei miei pacchettini regalo natalizi home made..la ricetta l'ho presa dal bellissimo blog di [Milla](#), praticamente [qua](#)...cara Milla, grazie tante, sono stati davvero apprezzati e sicuramente li rifarò, perchè per me non ne è avanzato neppure mezzo! Ho apportato qualche piccolissima modifica dalla ricetta originale, e il risultato mi ha pienamente soddisfatto!



Ingredienti:

100 gr. zucchero di canna
250 gr nocciole
120 gr. burro
1 uovo intero
1 pizzichino di sale
230 gr farina bianca 00

Preparazione:

Col Bimby (ma potete utilizzare qualsiasi tipo di frullatore o mixer) ho tritato le nocciole, mantenendole però a pezzettini piccoli, ed ho messo da parte.

In una ciotola ho sbattuto l'uovo insieme allo zucchero, il pizzico di sale, ho aggiunto la farina e la frutta secca e successivamente il burro a pomata, ed ho impastato vigorosamente, sino ad ottenere un composto simile ad una frolla granulosa, a cui ho dato la forma di una palla.

Ho avvolto la palla ottenuta in un foglio di pellicola trasparente, ed ho messo in frigorifero per una mezz'oretta. Trascorso il tempo di riposo, ho tolto dal frigo ed ho steso sul piano di lavoro (io ho messo sotto un foglio di silicone) col mattarello...ho fatto un pò di fatica, perchè come dice

Milla, l'impasto tende a sbriciolarsi parecchio...ma la fatica poi viene ripagata ampiamente, credetemi!

Lo spessore della pasta deve essere circa di 3 mm...con una formina tagliabiscotti (a me piacevano le stelline!) tagliare tante piccole formine e posarle su una teglia ricoperta con un foglio di carta forno.



Cuocere a 180° per circa una decina di minuti, ma come sempre, dipende dal forno...non devono scurire troppo ma dorarsi appena.

Successivamente farli raffreddare su una gratella, impacchettare, regalare e...mangiare, ehehehe!

Buona continuazione di Feste...ora ci aspettano gli auguri per un nuovo anno sereno e ricco solo di cose belle e positive...un abbraccio grande e buona serata!