

Punch all'arancia con biscotti di Natale



Punch all'arancia

12 arance, 6 limoni
1 kg di zucchero, ¾ l di rum

Spremere le arance e i limoni. Mescolare il succo ottenuto con il rum e lo zucchero, far bollire il succo finché lo zucchero sarà completamente sciolto. Travasare il punch in una bottiglia o servirlo subito.

Consigli: Potete unire al punch anche del tè nero o all'arancia.

Stelline alla cannella

Per ca. 50 biscotti

250 g di mandorle grattugiate
425 g di zucchero
150 g di marzapane
125 g di chiare d'uovo
1 puntina di scorza di limone grattugiata
1 puntina di cannella in polvere

Mescolare le mandorle grattugiate con lo zucchero, il marzapane, le chiare d'uovo, la scorza di limone, la cannella e lavorare bene l'impasto.

Cospargere la superficie di lavoro con un po' di mandorle grattugiate o di zucchero (ma non di farina!) e stendervi l'impasto (1 cm di spessore). Ritagliare con uno stampino le stelline, disporle su una teglia rivestita con della carta da forno e infornarle a 170 gradi.

Temperatura di cottura: 170 gradi - **Tempo di cottura:** 10-15 minuti

Consigli:

A fine cottura potete decorare le stelline alla cannella con una glassa fatta di zucchero e chiare d'uovo.

“Spritzgebäck”

Per ca. 50 biscotti

325 g di farina

250 g di burro

100 g di zucchero a velo

25 g di uova

20 g di tuorli d'uovo

1 puntina di scorza di limone grattugiata

1 presa di sale

Mescolare energicamente il burro ammorbidito con lo zucchero, quindi unire l'uovo e i tuorli d'uovo.

Aggiungere sempre mescolando la farina, la scorza di limone grattugiata ed il sale.

Rivestire una teglia con la carta da forno, versare la massa in una tasca da pasticciere e spremerla sulla teglia dandole la forma desiderata. Cuocere i biscotti in forno a 180 gradi.

Fare riscaldare i biscotti, unire la marmellata di ribes e intingere i bordi nella cioccolata liquida.

Temperatura di cottura: 180 gradi - **Tempo di cottura:** 10-15 minuti