

Alberelli innevati

- Ingredienti: (12 pezzi)
- 250 gr. di pasta frolla fresca (in panetto)
- 2 cucchiaini di zucchero a velo
- 70 gr. di cioccolato fondente
- 30 ciliegine candite rosse
- 3 cucchiaini di farina

Mettete il panetto di pasta frolla tra due fogli di carta da forno infarinata e stendete il panetto con un mattarello fino a uno spessore di 6-7 mm. Ricavate con un taglia pasta a forma di albero di Natale alto circa 12 cm. degli alberelli dall'impasto. Rimpastate gli avanzi e ricavatene altri. Foderate 2 placche con la carta da forno e trasferitevi mano a mano gli alberelli, tenendoli staccati tra loro. Mettete le placche in frigorifero per 30 minuti. Scaldare il forno a 180 gradi e cuocete i biscotti per 10 minuti. Staccateli dalla carta da forno appena sono tiepidi e disponeteli su carta da forno nuova , spolverizzateli con lo zucchero a velo lasciando puliti i tronchi alla base degli alberelli.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato a pezzetti con 1 cucchiaino circa di acqua. Tagliate a metà' le ciliegine, versate sui tagli una goccia di cioccolato e incollatene 5 metà' su ogni alberello, spennellate poi i tronchi con il cioccolato rimasto e lasciate asciugare i biscotti.