

Alberelli di Natale (biscotti senza zucchero)



Ingredienti:

400 g farina 00

2 uova

200 g burro

6 g lievito per i dolci

1 cucchiaio semi di papavero

250 g frutta secca (prugne, datteri..)

1 limone

1 pizzico di sale

Mettete la frutta secca a rinvenire con acqua leggermente tiepida per qualche ora.



Mettete nel mixer la frutta strizzata, il burro freddo e la buccia del limone.



Una volta tritate aggiungete le uova.



Nella ciotola unite la farina, il lievito, i semi di papavero, sale ed il composto frullato.



Amalgamate bene con le mani. Formate una palla che andate a coprire con la pellicola. Lasciate riposare nel frigo 1 ora. Stendete una sfoglia spessa circa 1/2 centimetro e tagliate la sagoma delle stelle di 3 dimensioni diverse. Mettete le stelle nella teglia con la carta forno sotto. Mettete la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e mettete il kit sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma medio-bassa per 10 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 3 minuti. Le prossime teglie cuocete direttamente 10 minuti a fiamma medio-bassa.



Se volete fare gli alberelli decorate con la glassa (zucchero a velo, colorante alimentare in gel e 1 cucchiaino d'acqua) e codette. Assemblate 3 stelle di misure diverse una sopra l'altra e legate con nastro.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.