



Cuoricini all'arancia

Potete fare un albero di Natale molto originale, appendendo ai suoi rami questi biscotti. In questo caso fate un foro nella pasta cruda in modo da potervi passare un nastrino

Ingredienti

per 40 cuoricini:

- 125 g di margarina
- 80 g di zucchero
- 2 tuorli
- un pizzico di sale
- 1 cucchiaio di succo di arancia
- 1 cucchiaio buccia di arancia finemente grattugiata
- un pizzico di lievito in polvere
- 250 g di farina

per la glassa di zucchero:

- 150 di zucchero a velo
- 1-2 cucchiari di succo di arancia
- buccia grattugiata di arancia q.b
- 40 dadini di scorza di arancia candita

Procedimento

Accendete il forno a 200° e foderate una placca con la carta da forno. In una ciotola montate con l'aiuto del frullino elettrico la margarina con lo zucchero, aggiungete i tuorli e poi tutti gli altri ingredienti mescolandoli fino a quando si sono bene amalgamati. Fate riposare la pasta per circa mezz'ora e poi stendetela su una superficie infarinata in una sfoglia spessa circa 3mm e, con le apposite formine a forma di cuore, ritagliate i biscotti. Lasciate riposare brevemente prima di infornarli. Fateli cuocere per 10 minuti e una volta cotti, preparate la glassa di zucchero piuttosto densa con lo zucchero al velo, abbondante buccia di arancia grattugiata e poco succo di arancia. Spennellate i biscotti e guarniteli con la scorzetta d'arancia candita.