

NATALE IN FAMIGLIA

Partecipate ai
PREPARATIVI e incollate
qui le foto di questi
momenti ricchi di GIOIA.

È successo:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



È NATALE...

È Natale ogni volta che sorridi a un fratello e gli tendi la mano; ogni volta che rimani in silenzio per ascoltare un altro; ogni volta che volgi la schiena ai principi che cacciano gli oppressi ai margini del loro isolamento; ogni volta che speri con quelli che disperano nella povertà fisica, morale e spirituale; ogni volta che riconosci con umiltà i tuoi limiti e la tua debolezza! È Natale ogni volta che permetti al Signore di amare gli altri attraverso di te...

Madre Teresa di Calcutta

IL PRESEPE

Foto del presepe

PERSONAGGI del presepe:

.....

.....

.....

.....

.....



Menù della VIGILIA di NATALE

Foto della tavola imbandita per la Vigilia



Biscotti di NATALE



INGREDIENTI:

- 120 g di zucchero a velo (+ 200 g per la glassa)
- 400 g di farina per dolci
- 240 g di burro
- 1 uovo + 1 albume (per la glassa)
- 1 limone o 1 arancio
- coloranti alimentari
- decorazioni commestibili di zucchero

PREPARAZIONE:

Mescolare 120 g di zucchero, la farina, il burro e l'uovo (tenendo da parte l'albume) in un recipiente grande. Dare all'impasto la forma di una palla e avvolgerla nella pellicola trasparente. Lasciare riposare per 15 minuti nel frigorifero. Preriscaldare il forno a 180°. Stendere l'impasto, dandogli uno spessore di circa mezzo centimetro. Tagliare l'impasto con stampi per biscotti di forme natalizie e cuocere nel forno per circa 15 minuti a 170°. Il tempo di cottura varia a seconda delle dimensioni dei biscotti. Si consiglia di lasciarli in forno finché non saranno dorati.

DECORAZIONE:

Mescolare 200 g di zucchero a velo e l'albume, aggiungendo qualche goccia di limone o arancio. Dividere la glassa in diverse ciotole e aggiungere a ciascuna un colorante. Decorare poi i biscotti, mettendo la glassa in una tasca da pasticciere con il beccuccio stretto. Aggiungere zuccherini o altre piccole decorazioni e ornarli a piacere.

