

Scuola Media 3 Circ.  
A.S. 2001 – 2002  
PROGETTO SOLIDARIETA'  
Prof. Patrizia Grossi - Prof. Mariella Mularoni

# *Christmas Sweets and Treats*



# Index



Traditional Decorated  
Christmas Cookies



Shortbread Lemon Stars



Chocolate Hearts



Snowballs



Gingerbread Angels



## Traditional Decorated Christmas Cookies

### Cookie Dough:

4-2/3 cups (700 g) all-purpose flour  
3/4 cup (175 g) sugar  
3/4 cup plus 1 tbs (175 g) butter  
2/3 cup (150 ml ) milk  
1/3 cup (60 g) honey  
3 egg yolks  
3 ts ground ginger  
3 ts cocoa powder  
1 ts baking soda

### Frosting:

1 egg white  
1-1/4 to 1-3/4 cups (175 to 225 g) powdered sugar, sifted  
1/2 ts lemon juice  
3 oz.(75 g) semisweet chocolate

Beat together flour, honey, sugar, softened butter, egg yolks, baking soda, ground ginger and cocoa in a large bowl with electric mixer. Gradually pour milk until thoroughly incorporated. Knead to make a smooth dough. Let stand for 30'.

On a lightly floured surface , roll out dough 1/4 inch ( 5 mm) thick. Cut out various shapes using cookie cutters (Christmas trees, angels, snowflakes, etc.) Make small holes with wooden pick if planning to use cookies as Christmas ornaments to decorate the tree.

Preheat oven to 350° F (175° C ) .Place figures on greased baking sheets. Bake 12 to 15 minutes.

Remove from baking sheets while still warm; cool on wire rack.

Prepare frosting by beating egg white in a small bowl with electric mixer until stiff. Slowly beat in powdered sugar. Continue to beat until thick and creamy. Add lemon juice.

Decorate figures with piped frosting or melted chocolate, glitter, sprinkles, etc.

Makes 5 dozen cookies.



## Biscottini con decorazioni natalizie

Ingredienti per l'impasto: dose per 60 pezzi

700 g farina bianca  
175 g zucchero semolato  
175 g burro  
150 g circa, latte  
60 g miele  
3 tuorli  
zenzero in polvere  
cacao  
lievito per dolci

Glassa:

un albume  
175 –225 g di zucchero a velo  
succo di limone  
(75 g di cioccolato fondente)

Mettete nella ciotola dell'impastatrice la farina, il miele, lo zucchero semolato, il burro morbido, i tuorli, un cucchiaino di lievito, 3 cucchiaini di zenzero in polvere e 3 di cacao. Avviate l'apparecchio con la frusta a gancio aggiungendo il latte, poco per volta, per controllare la consistenza dell'impasto che dovrà risultare elastico e non troppo sodo. Lasciate riposare la pasta per 30' poi stendetela a mezzo centimetro di spessore e tagliatela con gli appositi tagliapasta a forma di albero, angelo, cuore, ecc.

Con uno spiedino di legno praticate in ogni biscottino un forellino per passarvi il nastrino, quindi sistemati su placche coperte da carta da forno e infornateli a 175° per 15' circa.

Sfornateli, lasciateli raffreddare e, intanto, preparate la glassa: lavorate 1 albume con tanto zucchero a velo quanto sarà necessario per ottenere un composto molto denso al quale vanno aggiunte poche gocce di succo di limone.

Guarnite i biscotti con un filo di glassa o cioccolato fondente e con codine di zucchero colorato, confettini argentati e altre guarnizioni.



## Shortbread Lemon Stars

### Shortbread:

2 cups (300 g) all-purpose flour, sifted  
1/2 cup (100 g) sugar  
1/2 cup plus 3 tbs (150 g) butter  
3 egg yolks  
lemon peel finely grated  
lemon extract  
pinch of salt  
granulated sugar

Knead flour, salt, softened butter, sugar, lemon peel (or extract) and 2 egg yolks to a firm dough. Press into a ball and wrap in foil or plastic wrap.

Refrigerate at least 30 minutes.

Roll out shortbread dough 1/4 inch (5 mm) thick; cut out stars using cookie cutter.

Place cookies on greased baking sheets, brush 1 egg yolk over cookies and sprinkle with granulated sugar.

Place in preheated 375° F (190° C ) oven. Bake about 15 minutes.

Remove from baking sheets while still warm; cool on a rack.



## Stelle di pasta frolla al limone

Ingredienti per pasta frolla:

300 g di farina  
100 g di zucchero  
150 g di burro  
2 tuorli( più 1 per spennellare )  
scorza di limone  
estratto di limone  
1 pizzico di sale  
granella di zucchero

Versate su un piano la farina, aggiungetevi il sale, il burro a pezzetti, lo zucchero, il limone grattugiato (oppure estratto) e 2 tuorli. Impastate fino ad ottenere un impasto compatto, formate una palla e fatela riposare in frigorifero per almeno 30 minuti coperta.

Stendete una sfoglia alta  $\frac{1}{2}$  cm e ritagliatela con stampini a stella.

Mettete i biscotti in una teglia rivestita con carta da forno. Spennellateli con il tuorlo e cospargeteli con la granella di zucchero.

Metteteli in forno caldo a 190°. Cuoceteli circa 15 minuti.

Rimuovere dalla teglia ancora tiepidi e lasciare raffreddare su una griglia.



## Chocolate Hearts

### Ingredients:

4oz. (100g) unsweetened chocolate  
1½ cup plus 1 tablespoon (125g) butter or margarine, softened  
1½ cup plus 1 tablespoon (125g) sugar  
Pinch of salt  
1 egg  
1-1⅓ cups (200g) all-purpose flour  
1 teaspoon baking powder

### Frosting:

Scant 1 cup (100g) powdered sugar  
2 to 3 tablespoons orange juice

To make cookies dough, grate chocolate. Beat butter or margarine, sugar, salt, egg in a medium bowl. Sift in flour and baking powder; add grated chocolate. Knead ingredients quickly to a workable dough.

Press into a ball and wrap in foil or plastic wrap. Refrigerate 30 minutes.

Preheat oven to 400° F(205°C). Grease baking sheets. On a floured surface, roll out dough ¼ inch (5mm) thick. Cut out 2-inch (5cm) rounds. Place on greased baking sheets leaving room for spreading during cooking. Bake 10 to 15 minutes. Remove from baking sheets with a spatula; cool on a rack.

To make frosting, put powdered sugar into a small bowl. Beat in enough orange juice to give a coating consistency. Spread frosting over cookies; let set.



## Cuori di Cioccolato

### Ingredienti:

100 gr di cioccolato fondente  
125 gr di burro o margarina ammorbidito  
125 gr di zucchero  
un pizzico di sale  
1 uovo  
200 gr di farina  
1 cucchiaino di lievito per dolci

### Glassa:

100 gr di zucchero a velo  
2-3 cucchiaini di succo d'arancio

Grattugiare il cioccolato. In una ciotola media montare il burro o la margarina con lo zucchero, il sale e l'uovo. Aggiungere la farina e il lievito; unire il cioccolato grattugiato. Impastare gli ingredienti velocemente fino ad avere un impasto consistente. Fare una palla, coprirla con una carta di alluminio o un sacchetto di plastica e lasciare riposare in frigo per 30 minuti.

Riscaldare il forno a 205°. Imburrare la teglia. Stendere l'impasto (circa 5 mm) su una superficie infarinata. Ritagliare dei cerchi di circa 5 cm. Sistemarli sulla placca da forno. Cuocere per circa 10-15 minuti. Rimuoverli dalla placca con un spatola e raffreddare su una griglia.

Preparare la glassa:

mettere lo zucchero a velo in una ciotola piccola e lavorare con il succo di arancio, quanto basta per ottenere un composto molto denso. Guarnire i biscotti con la glassa. Lasciare riposare prima di servire.



## Snowballs

### Ingredients:

2 cups sifted all-purpose flour  
3\4 teaspoon salt  
1 cup butter or margarine  
1\2 cup granulated sugar  
1 tablespoon vanilla extract  
1 cup finely chopped pecans  
3\4 cup sifted confectioners sugar

Preheat the oven to 325°F; butter two baking sheets. Onto a piece of wax paper, sift the flour and salt. In a medium-size bowl, with an electric mixer on high, cream the butter and granulated sugar until light and fluffy. Blend in the vanilla.

Using a wooden spoon, stir in the flour mixture, then the pecans. Dust your hands with a little of the confectioners sugar and roll the dough into small balls.

Bake for 25 minutes or just until light brown. Cool for 15 minutes, then roll in the confectioners sugar. These cookies keep well in an airtight container for up to 2 weeks. Do not freeze them.



## Palline di Neve

### Ingredienti:

280 gr. di farina  
un pizzico di sale  
200 gr. di burro  
125 gr. di zucchero  
alcune gocce di estratto di vaniglia  
120 gr. di noci tritate  
zucchero a velo

Riscaldare il forno a 180° e imburrare 2 teglie da forno.

Stendere un pezzo di carta da forno e setacciare la farina con il sale.

In una ciotola media montare il burro e lo zucchero con un apparecchio elettrico fino ad ottenere un composto soffice e chiaro. Unire la vaniglia, la farina, le noci e rigirare con un cucchiaino di legno. Spolverizzare le mani con lo zucchero a velo e formare delle palline. Sistemarle sulla placca da forno e cuocere per 25 minuti o fino a quando saranno leggermente dorate. Lasciare raffreddare per 15 minuti, poi passarle nello zucchero a velo.

Questi biscotti si mantengono anche per due settimane in un contenitore ermetico. Non congelarli.



## Gingerbread Angels

### Gingerbread:

7 tbs (90g) butter  
¾ cup (275 g) honey  
½ cup plus 1 tbs (115 g) sugar  
1-½ ts ground ginger  
¼ ts ground allspice  
¼ ts ground cinnamon  
1 tbs unsweetened cocoa powder  
4-½ cups (675 g) all-purpose flour  
1 ts baking powder  
Pinch of salt  
2 eggs

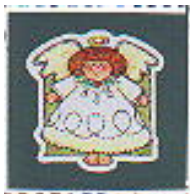
### Frosting:

1 egg white  
1-¼ to 1-¾ cups (175 to 225 g) powdered sugar, sifted  
½ ts lemon juice  
3 oz.(75 g) semisweet chocolate

To make gingerbread, put butter, honey, sugar, ginger, allspice, cinnamon and cocoa powder into a small saucepan. Stir over low heat until sugar has completely dissolved. Cool. Sift flour and baking soda into a large bowl. Add salt, eggs and cooled honey mixture. Knead to make a smooth dough. Cover and let stand overnight at room temperature.

Grease baking sheets. Preheat oven to 400° F (205° C). On a lightly floured surface, roll out dough ¼ inch (5 mm) thick. Cut out figures using a cookie cutter. Place figures on greased baking sheets. Bake 12 to 15 minutes. Remove from baking sheets while still warm; cool on a rack.

To make frosting, beat egg white with powdered sugar in a medium bowl until stiff. Melt chocolate in a double boiler over low heat. Using a baking parchment pastry bag, decorate figures with piped frosting and melted chocolate.



## Angeli di Panpepato

### Ingredienti:

90 g burro  
275 g miele  
115 g zucchero  
zenzero  
pepe  
cannella  
cacao amaro  
675 g farina  
lievito per dolci  
1 pizzico di sale  
2 uova

### Glassa:

un albume  
175 –225 g di zucchero a velo  
succo di limone  
(75 g di cioccolato fondente)

Mettete in un pentolino il burro, il miele, lo zucchero, 1 cucchiaino e 1/2 di zenzero, un pizzico di pepe e di cannella, 1 cucchiaio di cacao amaro. Fate scaldare a fuoco lento finchè lo zucchero non si sarà completamente sciolto. Fate raffreddare. Mettete in una ciotola la farina, un cucchiaino di lievito, le uova ed aggiungetevi il composto precedentemente raffreddato. Impastate fino ad ottenere un impasto compatto. Copritelo e lasciate riposare una notte a temperatura ambiente.

Imburrare la teglia. Riscaldare il forno a 205° .

Stendete l'impasto a mezzo centimetro di spessore e ritagliate con gli appositi tagliapasta figure natalizie a piacere (angeli, alberi di natale, ecc.). Sistematele sulla placca da forno. Cuocete per circa 10-15 minuti.

Rimuovere dalla placca e lasciare raffreddare su una griglia.

Per la glassa: lavorate un albume con lo zucchero a velo fino ad ottenere un composto molto denso. Fate sciogliere il cioccolato in un pentolino a bassa temperatura e guarnite le figure a piacere.



