

A top-down photograph of a white wooden surface decorated for Christmas. Numerous star-shaped cookies, some large and some small, are scattered across the surface. They are golden-brown and dusted with white powdered sugar. To the left, there are spools of ribbon: one with a white star pattern on a tan background, and another with a solid tan color. A small wooden star-shaped cookie is also visible on the top left. The overall scene is festive and cozy.

Dolci di Natale

ricette per bambini ★ idee regalo ★ biscotti & ghirlande

dai blog BabyGreen e Breakfast at Lizzy's

Questo piccolo ricettario è dedicato a tutte le **famiglie** che amano trascorrere del **tempo insieme in cucina**.

Abbiamo selezionato **15 ricette** dai nostri blog:

- sono tutte **semplici**, per essere realizzate anche con i bambini
- alcune possono diventare **decorazioni per la casa**
- alcune sono **ideali anche come regali di Natale**
- infine alcune **idee riciclo** dei classici pandoro e panettone

Buon Natale!

Raffaella Caso è la creatrice di **BabyGreen**, dove racconta il suo percorso: da single ad alto impatto a mamma (quasi) green. Vive alla costante ricerca di una vita più semplice, sana e slow.

Elisa Cilento, mamma e blogger, fa felice la sua famiglia con colazioni e merende a km zero. Ha una passione smodata per le farine più strane con le quali prepara golose ricette sul suo blog **Breakfast at Lizzy's**.

Tutte le foto sono di Elisa Cilento

Dolci di Natale

- ★ Ghirlanda di gingerbread man
- ★ Pepparkakor
- ★ Biscotti di Natale da appendere
- ★ Ghirlanda di biscotti alla vaniglia
- ★ Cioccolatini facili
- ★ Biscotti integrali di riso e mandorle
- ★ Preparato per cioccolata calda
- ★ Biscotti integrali senza burro
- ★ Dolcetti di riso soffiato e cioccolato
- ★ Muffin in barattolo
- ★ Biscotti di mandorle e cannella
- ★ Crema di nocciole e pistacchi
- ★ Torta di panettone e arancia
- ★ Pandoro con crema di ricotta e pistacchi
- ★ Pudding di panettone e mele



Ghirlanda di gingerbread man



Ingredienti per 37 biscotti

125 gr. di burro morbido
90 gr. di zucchero di canna
230 gr. di sciroppo d'acero
375 gr. di farina o
2 cucchiaini di zenzero in polvere
1 cucchiaino di bicarbonato



In una ciotola versare la farina setacciata, lo zenzero e il bicarbonato, mischiare e mettere da parte.

Lavorare il burro con lo zucchero fino ad avere una crema. Aggiungere lo sciroppo d'acero e amalgamare.

Aggiungere gli ingredienti secchi e amalgamare fino a formare una palla liscia e omogenea. Avvolgere nella pellicola e mettere in frigo per un'ora.

Riprendere l'impasto e stenderlo ad uno spessore di circa 2 mm. Ritagliare i biscotti e posizionarli su una teglia ricoperta con carta da forno.

Infornate a 160° per circa 10 minuti o finché i biscotti saranno dorati in superficie. Lasciare raffreddare su una gratella.

Pepparkakor - biscotti speziati



Ingredienti per 50 di biscotti

180 gr. di acqua
140 gr. di miele millefiori
176 gr. di zucchero di canna
1 e 1/2 cucchiaino di cannella in polvere + 1 e 1/2
cucchiaino di zenzero in polvere + 1/2 cucchiaino di
chiodi di garofano in polvere
152 gr. di burro + 30 gr. di burro salato
540 gr. di farina 0 + 4 cucchiaini
2 cucchiaini di lievito



Portare a ebollizione l'acqua, il miele, gli zuccheri e le spezie. Aggiungere il burro a pezzetti. In una ciotola capiente mescolare la farina e il lievito e aggiungere poco alla volta il composto liquido alla farina. Aggiungere 4 cucchiaini di farina in modo che il composto si stacchi dalla ciotola. Lasciare riposare in frigo per tutta la notte. Stendere la pasta a 2 mm di spessore e ritagliare i biscotti. Posizionarli sulla placca da forno rivestita con carta da forno. Infornare a 170° per circa 10 minuti.

Per la ghiaccia reale: montare a neve 1 albume e incorporare 200 gr. di zucchero a velo. Decorare i biscotti con un sac à poche.

Biscotti di Natale da appendere (senza burro)



Ingredienti per circa 35 biscotti

300 gr. di farina integrale
120 gr. di zucchero di canna
1 uovo + 1 tuorlo
un pizzico di sale
150 gr. di ricotta



Per la decorazione: uvetta; gocce di cioccolato; mandorle; nocciole; frutta disidratata (ciliegie, mirtilli, ribes, cranberries, lamponi); zucchero; cannella.

In una ciotola unire la farina, lo zucchero, il sale. Aggiungere le uova sbattute e infine la ricotta. Amalgamare bene fino a formare una palla omogenea; Stendere l'impasto a circa 4/5 mm e ricavare i biscotti. Posizionarli su una teglia ricoperta di carta da forno e decorarli come più vi piace;

Infernare a 180° per circa 10/15 minuti o finché i biscotti saranno leggermente dorati sulla superficie e sui bordi.

Ghirlanda di biscotti alla vaniglia



Ingredienti per 20 biscotti

140 gr. di farina o
85 gr. di farina di riso
110 gr. di zucchero di canna
1 uovo
125 gr. di burro morbido
semini di una bacca di vaniglia



Sbattere il burro con lo zucchero e i semini di vaniglia fino a formare una crema chiara. Aggiungere l'uovo e mescolare.

Aggiungere poco alla volta le farine e formare una palla liscia e omogenea. Far riposare in frigo per almeno 30 minuti.

Riprendere l'impasto e stenderlo a circa 5 mm di diametro. Ritagliare i biscotti e disporli su una teglia rivestita di carta da forno, formando una ghirlanda e rinforzando le giunture tra un biscotto e l'altro con altri piccoli biscotti.

Infornare a 160° per circa 15 minuti.

Ciocolatini facili



Ingredienti per circa 17 barrette

320 gr. di cioccolato fondente
5 fichi secchi
30 gr. di nocciole
30 gr. di frutti di bosco essiccati



Far fondere a bagnomaria il cioccolato fondente e poi far riposare in frigo per circa 30 minuti.

Intanto spezzettare le nocciole e tagliare a fettine i fichi secchi.

Spalmare il cioccolato su una teglia ricoperta di carta da forno.

Decorare la superficie con la frutta secca.

Far raffreddare in frigo per almeno un'ora.

Spezzettare a vostro piacimento.

Biscotti integrali di riso e mandorle



Ingredienti per circa 15 biscotti

125 gr. di farina integrale
62 gr. di farina di riso
62 gr. di mandorle tritate finemente
100 gr. di zucchero di canna
70 gr. di olio e.v.o.
1 uovo
1 cucchiaino di lievito per dolci
semini di mezza bacca di vaniglia

In una ciotola unire l'olio, lo zucchero, l'uovo, i semini di vaniglia e mescolare bene.

A parte mescolare le farine e il lievito.

Unire le farine e il lievito al composto liquido, poco alla volta, e formare una palla liscia e omogenea.

Lasciare riposare in frigo per almeno 30 minuti.

Stendere la pasta a circa 5 mm e ritagliare i biscotti.

Decorare i biscotti e infornare a 180° per circa 15 minuti o finché i biscotti saranno dorati in superficie.



Preparato per cioccolata calda



Ingredienti per 6 tazze

90 gr. di cioccolato fondente
6 cucchiaini di cacao amaro (70 gr.)
6 cucchiaini di zucchero di canna (100 gr.)
6 cucchiaini rasi di fecola di patate (15 gr.)
2 cucchiaini rasi di cannella (opzionale)
2 cucchiaini rasi di zenzero (opzionale)



Nel mixer tritare finemente il cioccolato fondente, facendo attenzione a non surriscaldare troppo il cioccolato.

In una ciotola versare tutti gli ingredienti e mescolare bene, mettere il tutto in un barattolino e chiudere.

Per una tazza di cioccolata calda:

Versare 3 cucchiaini di preparato e aggiungere a freddo 150 ml di latte, mescolare bene facendo attenzione a non formare grumi.

Portare a ebollizione continuando a mescolare.

Spegnere una volta che la cioccolata si sarà addensata.

Biscotti integrali senza burro



Ingredienti per 24 biscotti

150 gr. di farina integrale
50 gr. di mandorle tritate finemente
50 gr. di zucchero di canna
1 cucchiaino di lievito per dolci
70 ml di acqua (oppure latte, oppure latte di mandorle)
30 ml di miele di acacia
50 ml di olio e.v.o. (o di riso)
latte e zucchero di canna per la superficie



In una ciotola versare gli ingredienti secchi.

Aggiungere l'acqua, l'olio e il miele e amalgamare fino a formare un impasto liscio. Mettere in frigo per 30 minuti.

Riprendere l'impasto e stenderlo ad 1 cm di spessore. Ricavare i biscotti e posizionarli su una teglia rivestita di carta da forno. Spennellare con il latte e spolverare con lo zucchero di canna.

Infernare a 180° per circa 10 minuti.

Dolcetti di riso soffiato e cioccolato



Ingredienti per 5 porzioni

200 gr. di cioccolato fondente

50 gr. di riso soffiato



Sciogliere il cioccolato a bagno maria (oppure nel microonde) finché si avrà una crema liscia e lucida;

Togliere dal fuoco e aggiungere il riso soffiato, mescolare bene.

Versare il composto negli stampi in silicone e lasciare in frigo per almeno un ora o finché il cioccolato si sarà solidificato,

oppure fare tanti grumi di riso e cioccolato su una teglia rivestita di carta da forno;

oppure su una teglia rivestita di carta da forno fare uno strato di cioccolato e riso soffiato spesso 1 cm, una volta che il cioccolato si sarà solidificato tagliare tante barrette.

Conservare in frigo.

Muffin in barattolo



Ingredienti per 8 muffin

Il barattolo contiene

80 gr. di farina integrale
20 gr. di mandorle tritate finemente
20 gr. di cacao amaro
75 gr. di zucchero di canna
mezza bustina di lievito
50 gr. di gocce di cioccolato

Bisogna solo aggiungere

25 gr. di burro fuso
1 uovo
75 ml di latte intero

Versare il contenuto del barattolo in una ciotola capiente e mescolare;

A parte sbattere l'uovo e aggiungere il burro fuso e il latte;

Unire gli ingredienti liquidi a quelli secchi e amalgamare bene. Versare il composto nei pirottini;

Infornare a 180° per circa 20 minuti



Biscotti di mandorle e cannella



Ingredienti per 40 biscotti

250 gr. di farina 0
175 gr. di burro morbido
175 gr. zucchero di canna
60 gr. di mandorle a lamelle
1 uovo
2 cucchiaini di cannella in polvere
mezzo cucchiaino di lievito per dolci



Lavorare il burro con lo zucchero, unire l'uovo, la cannella, la farina setacciata e il lievito e formare una palla liscia e omogenea. Avvolgere nella pellicola e far riposare in frigo per 3 ore.

Stendere l'impasto a circa 3 mm di spessore in forma rettangolare su un foglio di carta da forno. Distribuire le mandorle sulla superficie e stendere nuovamente a 1 mm di spessore.

Infornare a 160° per circa 10/15 minuti o finché i biscotti saranno dorati in superficie. Sfornare e tagliare dei quadrati quando la pasta è ancora morbida.

Infornare nuovamente per altri 5/6 minuti.

Crema di nocciole e pistacchi



Ingredienti per un vasetto di circa 250 gr.

40 gr. di pistacchi non salati
110 gr. di nocciole tostate
150 gr. di buon cioccolato fondente
2 cucchiaini di zucchero a velo
1 e 1/2 cucchiaino di olio e.v.o.
semini di due baccelli di vaniglia
1 pizzico di sale



Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente.

Tritare finemente i pistacchi e le nocciole insieme allo zucchero a velo. Aggiungere il sale, i semini di vaniglia e mescolare bene.

Aggiungere l'olio e amalgamare e infine il cioccolato fuso. Frullare ulteriormente il tutto.

Versare la crema in un barattolo sterilizzato e chiudete.

Prima di usare la crema farla rinvenire per qualche minuto a bagnomaria.

Torta di panettone e arancia



Ingredienti per una torta di 17 cm di diametro



300 gr. di panettone (o pandoro)

300 ml di latte

2 uova

scorza di un'arancia biologica

burro e farina per lo stampo

Sbattere velocemente le uova nel latte.

Aggiungere la scorza di arancia e il panettone spezzettato.

Amalgamare bene fino a formare una crema.

Versare il composto nello stampo precedentemente imburrato e infarinato e infornare a 180° per circa 40 minuti o finché la torta si sarà scurita in superficie.

Pandoro con crema di ricotta e pistacchi



Ingredienti per circa 10 bocconcini

100 gr. di ricotta
(ideale se mista, vaccina e pecora)
30 gr. di zucchero di canna
una fetta di pandoro (o panettone)
30 gr. di cioccolato a pezzetti piccoli (oppure gocce di cioccolato)



Lavorare la ricotta con lo zucchero nel mixer fino a formare una crema liscia e omogenea.

Aggiungere il cioccolato e amalgamare.

Ricavare dalle fette di pandoro dei piccoli tondini.

Mettere su ogni tondino un po' di crema alla ricotta utilizzando la sac-à-poche (oppure spalmare direttamente la crema sul pandoro con un cucchiaino).

Decorare con pistacchi e cioccolato tritati.

Pudding di panettone e mele



Ingredienti per 5 cocotte

200 gr. di panettone
2 uova
100 ml di panna fresca
100 ml di latte intero
1 mela
cannella



In una ciotola versare il latte, la panna, le uova e mescolare bene.

Sbucciare e tagliare a fettine sottili la mela.

Ricavare dei dischi di panettone con un coppa pasta.

Nella cocotte, alternare il panettone, alle fettine di mela, alla crema.

Spolverare la superficie con la cannella.

Infornare a 180° per circa 25/20 minuti.



*Merry
Christmas*