

Albero di Natale al Biscoff®

8 passaggi
6 porzioni

Un dessert scenografico e semplice da preparare, perfetto per il periodo delle feste. Finalmente un albero di Natale che si può anche mangiare!

Ingredienti

2 rotoli di pasta sfoglia
1 cucchiaio e ½ di burro salato
3 cucchiai di crema spalmabile Biscoff
1 uovo sbattuto

Per servire:

Zucchero a velo
Crema spalmabile Biscoff per la decorazione e per l'accompagnamento.

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 180 °C.
2. Disporre un rotolo di pasta sfoglia con la sua carta forno su una teglia. Distribuire il burro sulla superficie, quindi aggiungere la crema spalmabile Biscoff. Coprire con il secondo rotolo di pasta sfoglia.
3. Ritagliare la forma di un albero di Natale. Praticare dei tagli su entrambi i lati, distanziandoli di circa 2 cm e lasciando intatta la parte centrale.
4. Attorcigliare ogni striscia di pasta su sé stessa per due volte, fissandone le estremità. Con la pasta avanzata, ricavare delle stelline utilizzando un apposito stampino e posizionarne una sulla sommità dell'albero.
5. Spennellare l'intera superficie con l'uovo sbattuto.
6. Cuocere in forno per 15-20 minuti, fino a ottenere una superficie dorata e croccante.
7. Sciogliere altra crema spalmabile Biscoff nel microonde fino a renderla fluida e servirla come accompagnamento per l'albero di pasta sfoglia.
8. Completare con una spolverata di zucchero a velo e decorare con un filo di crema spalmabile Biscoff fusa.