

Un dolcetto (spettacolare) per Natale: Alberi di Natale alla Piña Colada



Bentornati nella cucina di **Cantina La Costa**...

Dopo un buon pranzo o cena di natale, quanto bello è terminare a tavola con una dolce o piccola tentazione?? Una cosa assolutamente irrinunciabile...

Vi proporremo oggi e nei prossimi giorni alcune ricette semplici da preparare, ma di grande effetto: un po' perché donare ai nostri familiari ed amici qualcosa di preparato con le nostre mani è sempre un pensiero molto carino, un po' perché anche la preparazione può

diventare una "scusa" per trovarsi e gustarsi assieme le festività.

La ricetta di oggi è un po' particolare. Prepareremo dei veri e propri alberi di natale, bellissimi anche come centrotavola, al gusto di uno dei cocktail più famosi al mondo: la **Piña Colada**! Una base dunque di cocco, arricchita dal dolce dell'ananas e dall'aromatico del Rhum cubano. Una meraviglia!

Vediamo assieme come prepararli...



ALBERI DI NATALE ALLA PINA COLADA **accompagnati al Prosecco Brut Bio La Costa**

Preparazione: *facile*

Ricetta per: *6 persone*

Cottura: *alcune infornate di biscotti da 10 minuti cadauna*

Preparazione: *un'ora*

Costo: *basso*

Ingredienti:

- 120 gr di farina di cocco;
- 480 gr di farina bianca OO;
- 270 gr di burro;
- 240 gr di zucchero;
- 1 uovo;
- 2 tuorli;
- 2 fettine di ananas candito;
- 2 cucchiaini di ottimo Rhum cubano;
- 2 bustine di vanillina;
- ½ cucchiaino di lievito per dolci;
- un pizzico di sale.

in più:

- alcuni stampini a stella di misura crescente.

≈≈≈

Preparazione:

Iniziamo al mixer da cucina .Passate velocemente con le lame la farina di cocco per renderla più fine. Aggiungete nel mixer la farina assieme al burro freddo a pezzetti ed azionate la lama per miscelare fino ad ottenere un composto sbriciolato. Unite lo zucchero, l'uovo intero, i due tuorli, le bustine di vanillina, un pizzico di sale, aromatizzate con il Rhum ed infine il lievito per dolci setacciato.

Formiamo una palla. Azionate il mixer fino ad ottenere un impasto omogeneo e sodo, versatelo poi su di una spianatoia infarinata. A parte tagliate a dadini piccolissimi l'ananas candito ed aggiungetelo all'impasto, lavorandolo velocemente con le mani. Avvolgete il tutto in un foglio di pellicola da cucine e fate riposare in frigo per almeno un'oretta.

Prepariamo le stelle. Stendete la pasta frolla ad uno spessore di ½ centimetro, infarinando il piano di lavoro e la superficie della pasta. Ricavate tante stelle di misura decrescente con l'aiuto di stampini di metallo di misura decrescente, si trovano nei negozi di casalinghi. Ricordatevi di fare un buchino al centro di ogni biscotto, vi aiuterà poi nel montaggio degli alberi di natale. Cuocete in forno già caldo a 180° C per 10-15 minuti, finché inizieranno a dorare in superficie.

Montiamo gli alberi di Natale. Fate raffreddare per bene i biscotti sulla spianatoia. Sistemate le stelle più grandi sui piatti, infilate uno stuzzicadenti lungo e pian piano iniziate ad infilare le stelle più piccole, in senso decrescente, sfalsando gli angoli. Raggiunta la cima tagliate lo stuzzicadenti in eccesso, spolverate di zucchero a velo e decorate la punta con una pallina alimentare argento, una ciliegia, una decorazione in pasta di zucchero o quel che più vi piace per il vostro albero di Natale...

Abbinamento:

Questi biscotti si abbinano perfettamente al [Prosecco Bio La Costa](#). La base al cocco, profumata all'ananas e Rhum si sposerà alla perfezione con il nostro spumante Brut per regalarvi una serata tutta bollicine!



Rodolfo Moro

Cantina "La Costa"

Villa Enrico

Fara Vicentino (VI)