Biscotti dell’alfabeto

- Ingredienti: (30 biscotti)
- 2 dischi di pasta frolla
- 150 gr. di zucchero a velo
- 1 albume
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 150 gr. di cioccolata al latte
- 50 gr.di marmellata o gelatina
- 50 gr. di confettini colorati
- 25 gr. di codette di cioccolato
- 25 gr. di granella di nocciole

Ritagliare la pasta frolla stesa con degli stampini a forma di lettere alti 4-5 cm. Sistemate le lettere, man mano che le ritagliate, su placche ricoperte con carta da forno, non troppo vicine tra loro. Cuocetele in forno gia’ caldo a 170 gradi per circa 10 minuti, finche’ la pasta sara’ dorata. Fate raffreddare i biscotti, staccateli dalla carta e spennellateli tutti su un lato con la marmellata. Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria, con 2 cucchiai di acqua tiepida mescolando, poi spennellatelo su meta’ dei biscotti sul lato della marmellata. Ricopritene meta’ con la granella di nocciole e l’altra meta’ con i confettini colorati. Sbattete gli albumi con il sucoco di limone, unitevi lo zucchero a velo, mescolate fino ad ottenere una glassa liscia e spennellatela sui biscotti rimasti. Rivestite meta’ di questi coi confettini colorati e l’altra meta’ con le codette di cioccolato. Lasciate asciugare i biscotti perfettamente prima di servirli o di regalarli.