

Biscotti di Chanukah
Village of Hope & Justice Ministry



Biscotti per celebrare la Festa di Chanukah

Sia grandi che piccini adorano mangiare biscotti e altri dolci tradizionali ebraici ad Chanukah mentre si sta insieme e si vive la pienezza della gioia di Hashem nelle nostre vite. Insieme la Sua luce si irradia attraverso le case delle mishpachot riunite mentre la Festività volge al termine donandoci la Sua dolcezza e la Sua luce che risplende nei nostri cuori e irradia il mondo intorno a noi.

INGREDIENTI

6 cucchiaini di farina
2 cucchiaini di fecola di patate
3 cucchiaini di zucchero
g 150 burro
1 uovo
1 bustina di vanillina
1 cucchiaino di lievito per dolci
la buccia grattugiata di un limone
un pizzico di sale
Per la copertura
g 200 zucchero a velo
il succo di ½ arancia non trattata
2 cucchiaini di latte
Penne gel colorate (per me blu e giallo)

PREPARAZIONE DOLCE

In un ciotola capiente mettere la farina, la fecola, lo zucchero, la vanillina e mischiare per bene
Unire l'uovo, la buccia di limone, il sale e il burro sciolto (non liquefatto)
Lavorare l'impasto fino a formare una palla liscia di pasta che si lascerà riposare in frigo per 15 minuti circa
Far scaldare il forno a 180°C. Riprendere la pasta e stenderla
Con le formine tagliare i biscotti, infornarli per circa 10 minuti, quindi sfornarli e lasciarli raffreddare
Per la decorazione, preparare la glassa sciogliendo lo zucchero a velo con un po' di succo d'arancia (se necessario aggiungere anche un goccio di latte o acqua); aggiungere il liquido poco per volta onde evitare di ottenere la glassa troppo liquida
Stendere la glassa su ogni biscotto, aspettare ancora cinque minuti che si asciughi e passare alla decorazione finale con le penne gel

*Chanukah Sameach dalla nostra famiglia alla Vostra,
Rebbetzin Gavriela Frye*

Chanukah Cookies
Village of Hope & Justice Ministry



Cookies to celebrate the Chanukah Festival

Both young and old alike love to eat biscuits and other traditional Jewish sweets in Chanukah while being together and experiencing the fullness of Hashem's joy in our lives. Together the light of him radiates through the houses of the gathered mishpachot as the holiday draws to a close giving us his sweetness and his light that shines in our hearts and radiates the world around us.

INGREDIENTS

6 tablespoons of flour
2 tablespoons of potato starch
3 tablespoons of sugar
g 150 butter
1 egg
1 sachet of vanillin
1 teaspoon of baking powder
the grated rind of a lemon
a pinch of salt
For coverage
g 200 powdered sugar
the juice of ½ untreated orange
2 tablespoons of milk
Colored gel pens (blue and yellow for me)

SWEET PREPARATION

In a large bowl put the flour, starch, sugar, vanillin and mix well
Add the egg, lemon peel, salt and melted butter (not liquefied)
Work the dough until it forms a smooth ball of dough which will be left to rest in the fridge for about 15 minutes
Heat the oven to 180 ° C. Take the dough and roll it out
Cut the biscuits with the molds, bake them for about 10 minutes, then take them out of the oven and let them cool
For decoration, prepare the icing by dissolving the icing sugar with a little orange juice (if necessary, add a drop of milk or water); add the liquid a little at a time to avoid making the icing too liquid
Spread the icing on each biscuit, wait another five minutes for it to dry and move on to the final decoration with the gel pens

*Chanukah Sameach from our family to yours,
Rebbetzin Gavriela Frye*