



CUCINA CON NOI!

Biscottini al profumo di Natale

INGREDIENTI

500 g di farina 0

300 g di burro

200 g di zucchero

un uovo intero e due tuorli

mezza bustina di lievito

scorza grattugiata di limone

aromi a piacere (cannella, zenzero, anice)



50



6



Facile

Preparazione

- 1 Lasciare ammorbidire il burro a temperatura ambiente.
- 2 Lavorare la farina (con il lievito precedentemente incorporato) con il burro, fino ad ottenere un composto "grezzo", come tante piccole briciole. Aggiungere quindi lo zucchero, la scorza di limone grattugiata e gli aromi scelti.
- 3 Aggiungere quindi l'uovo intero e i due tuorli e lavorare il composto velocemente, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Avvolgere l'impasto in pellicola per alimenti e lasciare riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.
- 4 Stendere la frolla e formare dei biscotti con gli stampini di Natale. Prima di infornare, decorare i biscotti a piacere, con bottoncini di zucchero, codette colorate o codette di cioccolato. Cuocere in forno a 180 °C per circa 10/15 minuti.