

Ricetta: **Biscotti al burro**

Autore: WWW.MISYA.INFO

Dosi per : 25 biscotti circa

Tempo di cottura : 10 min

Tempo di preparazione : 25 min



Buongiorno amiche, iniziamo con le ricette di Natale e come prima cosa stamattina vi propongo dei biscotti, e precisamente i biscotti al burro di Nigella Lawson, una ricettina semplice semplice per preparare dei biscottini burrosi al punto giusto, friabili e deliziosi. Io ho fatto mezza dose, ma vi consiglio di raddoppiare gli ingredienti, ritagliare vari soggetti con i taglia pasta e di sbizzarrirvi a decorare i biscotti con varie glasse colorate così da poter fare dei piccoli pacchetti e regalarli ad amici e parenti ;) Vi ringrazio tanto per gli auguri che avete fatto ad Elisa per il suo battesimo di domenica, poi lunedì vi racconto com'è andata. Auguro a chi passa di qui un dolce week end, baci baci!

Ingredienti per 25 biscotti circa :

90 gr di burro
100 gr di zucchero
1 uovo
200 gr di farina
1/2 cucchiaino di lievito per dolci
1 cucchiaino di essenza di vaniglia
1 pizzico di sale
zucchero a velo vanigliato

Procedimento

Con l'aiuto di una forchetta, lavorate a crema il burro e lo zucchero.

Incorporate l'uovo e l'essenza di vaniglia, poi aggiungete la farina, il lievito e un pizzico di sale.

Trasferite tutto su una spianatoia e impastate fino ad ottenere un panetto che metterete in frigo a raffreddare per 30 minuti.

Stendete su una spianatoia infarinata una sfoglia dello spessore di 3-4 mm e con un tagliabiscotti ritagliate dei biscotti a forma di cuore.

Adagiate i biscotti al burro su una placca da forno e cuocete a 180°C per 10-12 minuti o fino a che la loro superficie non risulterà appena dorata.

Lasciate intiepidire i biscotti prima di sollevarli dalla teglia. Cospargete con zucchero a velo vanigliato e servite.

Copyright © 2016 WWW.MISYA.INFO