Ricetta: **Biscotti al burro**

Author: WWW.MISYA.INFO

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 pacchettini 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, bacibaci

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

Tempo di preparazione: 35 min
Tempo di cottura: 10 min
Tempo totale: 45 min
Procedimento per preparare i biscotti al burro

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

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

Trasferire tutto su una spianatoia e impastare fino ad ottenere un panetto che metterete in frigo a raffreddare per 30 minuti

Stendere su una spianatoia infarinata una sfoglia dello spessore di 3/4 mm e con una tagliabiscotti ritagliare dei biscotti a forma di cuore

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

Lasciar intiepidire i biscotti prima di sollevarli dalla teglia. Cospargere con zucchero a velo vanigliato e servire

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO