

BISCOTTI ANIMATI

Ingredienti

- farina (300gr)
- sale
- burro (100gr)
- zucchero (100gr)
- 1 uovo
- 1 buccia di limone
- lievito in polvere (1gr)

Come si prepara

Setacciate la farina insieme a sale e lievito. Formate una fontana e aggiungete al centro lo zucchero, l'uovo, la buccia del limone grattugiata e sbattete per amalgamare bene.

Distribuite sulla farina il burro tagliato a fettine e ancora freddo e lavoratelo velocemente per formare una pasta morbida.

Stendete la pasta e usando le apposite formine ricavatene dei biscotti da staccare con la punta di un coltello.

Adagiate i biscotti su una teglia con carta forno.

Mettete la teglia sul ripiano centrale del forno, e cuocete a 200 gradi per circa 15 o 20 minuti.

Difficoltà: 2

Gradimento: 5

Tabella nutrizionale

Valore energetico	219 kcal 917 kJ
-------------------	--------------------

Tags

bambini, feste, divertenti, dolci e dessert, tradizione



