

WWW.MAICAKES.IT

Difficoltà: facile

Tempi di preparazione: 40 minuti.

Questi biscotti oltre ad essere molto buoni sono adatti ad essere decorati con la pasta di zucchero o con la grassa reale, così decorati diventano un regalino simpatico da portare ad un'amica che ci invita a prendere un tè.

Ingredienti

- 160 g di farina "00"
- 120 g di zucchero a velo
- 100 g di burro freddo
- 1 tuorlo
- un pizzico di sale

Procedimento

Unire tutti gli ingredienti secchi, aggiungere il burro ben freddo a cubetti e lavorarlo fino ad ottenere un impasto sbriciolato, unire i tuorli e lavorare l'impasto giusto il tempo di formare un impasto omogeneo. Lasciar riposare l'impasto in frigorifero almeno un'ora avvolto nella pellicola trasparente. Stendere l'impasto con il matterello ad un'altezza di circa mezzo centimetro, tagliare i biscotti con gli stampini della forma che più ci piace e adagiare i biscotti su una teglia rivestita di carta forno. Infornare per circa 8 minuti a 180 gradi. Una volta sfornati e raffreddati i biscotti possono essere decorati con della grassa reale bianca o colorata oppure con della pasta di zucchero tagliata con lo stesso stampino usato per fare il biscotto.