

## RICETTA DEI BISCOTTI

### INGREDIENTI :

200 G. BURRO (TEMPERATURA AMBIENTE) 200 G. ZUCCHERO 2 UOVA

400 G. FARINA GOCCE DI CIOCCOLATA MARMELLATA

1 BUSTINA DI ZUCCHERO VANILIATO

1 BUSTINA DI LIEVITO



### ATTREZZI :

IMPASTATRICE, PELLICOLA, CARTA DA FORNO, MATTARELLO, FORMINE

### PROCEDIMENTO:

LAVORARE IL BURRO CON LO ZUCCHERO E QUANDO SI HA UNA CREMA BIANCA UNIRE LE DUE UOVA E CONTINUARE A LAVORARE L'IMPASTO.



SUCCESSIVAMENTE UNIRE LA FARINA E IL LIEVITO E IMPASTATE LENTAMENTE PER UN MINUTO. TIRATE FUORI L'IMPASTO E FORMATE UNA PALLA CHE AVVOLGERETE NELLA PELLICOLA E LASCIERETE RIPOSARE PER 30 MIN. NEL FRIGO



STENDETE L'IMAPSTO SULLA CARTA DA FORNO E VIA CON LA FANTASIA!!!!  
POTETE FARE QUALSIASI TIPO DI FORMINA, POTETE AGGIUNGERE GOCCIE DI  
CIOCCOLATO, FARCIRLI CON LA NUTELLA E FARE ANCHE GLI SPITZBUBEN!





POTETE METTERE DEL CACAO NELL'IMPASTO....



FATE DEI ROTOLINI....



METTETELI IN FORNO VENTILTO 160 PER 15/20 MINUTI(QUANDO INIZIANO AD ESSERE DORATI SONO PRONTI)

POTETE DECOARE I BISCOTTI CON LA GLASSA AL CIOCCOLATO E CON GLI ZUCCHERINI!!!

BUONA MERENDA!!!!

