

BISCOTTI DI PASQUA



Pronti a divertirvi con
zucchero, farina,
burro e vanillina?

Eccovi la ricetta
per preparare
questi squisiti biscotti.

ingredienti per 20 biscotti (circa)

PASTA FROLLA

- ✓ lavorate rapidamente 150 gr di burro a pezzetti con 250 gr di farina, 40 gr di zucchero, 1 bustina di vanillina, la scorza grattugiata di mezzo limone e 1 -pizzico di sale, fino ad ottenere una consistenza sabbiosa.
- ✓ aggiungete 40 gr di miele, 2 tuorli, e lavorate fino a formare un panetto compatto.
- ✓ avvolgete in pellicola e fatela riposare per mezz'ora in frigo.
- ✓ preriscaldate il forno a 175° e foderate una placca forno.
- ✓ stendete la pasta a uno spessore di 5 mm ritagliate con un tagliapasta a forma di uovo circa 20 biscotti.
- ✓ disponeteli sulla placca e fateli cuocere per 10 minuti
- ✓ togliete i biscotti dal forno e fateli raffreddare.

DECORAZIONE

- ✓ -colorante alimentare giallo in polvere 1 cucchiaino
- ✓ -zucchero a velo 100 gr.
- ✓ -acqua 30 ml
- ✓ -confettini di cioccolato 20 gr
- ✓ -pasta di zucchero arancione 50 gr

Se non avete questi ingredienti decorate a vostro piacere.

- ✓ -preparate intanto la glassa mescolando lo zucchero a velo e l'acqua.
- ✓ -decorate con la glassa la parte superiore e inferiore dei biscotti e rimetteteli in forno per 2-3 minuti
- ✓ -sfornateli e fateli raffreddare
- ✓ -decorateli con i confettini di cioccolato per gli occhi e la pasta di zucchero arancione per il becco

Buon impasto e ...buon appetito!!!