

BISCOTTI DI PASTA FROLLA

INGREDIENTI:

<p>FARINA GR. 230</p>	
<p>ZUCCHERO GR. 100</p>	
<p>BURRO GR. 50</p>	
<p>1 UOVO</p>	
<p>PIZZICO DI SALE</p>	
<p>MEZZA BUSTINA DI LIEVITO</p>	
<p>CODETTE DI ZUCCHERO</p>	

UTENSILI:

1 TERRINA



1 MATTARELLO



1 MESTOLO



STAMPINI



BILANCIA DIGITALE



PENTOLINO



PREPARAZIONE:

SCIOGLIERE IL BURRO IN
UN PENTOLINO



IN UNA TERRINA
LAVORARE IL BURRO
SCIOLTO CON LO
ZUCCHERO



AGGIUNGERE L'UOVO
E UN PIZZICO DI SALE



AGGIUNGERE LA FARINA
CON IL LIEVITO
SETACCIATO E
MESCOLARE IL TUTTO



TRASFERITE L'IMPASTO
SU UNA SPIANATOIA E
LAVORATELO IN MODO DA
FORMARE UNA PALLA



STENDERE LA PASTA
FROLLA CON UN
MATTARELLO



CON L'AIUTO DI UNO
STAMPINO FORMARE I
BISCOTTI



DECORARE I BISCOTTI
CON LE CODETTE DI
ZUCCHERO



INFORNARE I BISCOTTI A
180° PER 10/15 MINUTI



BUON APPETTITO !!!