

Nome:

Data:



BISCOTTINI AL BURRO

Ingredienti:

- 100 g di burro a temperatura ambiente
- 125 g di zucchero
- Un pizzico di sale
- $\frac{1}{3}$ di cucchiaio di succo di limone
- 1 uovo
- 250 g di farina
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di lievito in polvere
- 2 tuorli per spennellare
- 1 cucchiaio d'acqua



Preparazione:

Cucina facendoti aiutare da un adulto. Sbatti il burro e lo zucchero per 10 minuti, fino a ottenere un composto soffice. Unisci sale, succo di limone e uovo e continua a impastare energicamente. Aggiungi farina e lievito al composto, senza mescolare troppo. Lascia riposare in frigorifero per 2 ore.

Stendi l'impasto con un mattarello a un'altezza di 10 mm, quindi taglia i biscotti con le formine che preferisci. Lasciali riposare in frigorifero per altri 30 minuti.

Scalda il forno a 175°C. Sbatti i tuorli con l'acqua e spennella con cura tutti i biscotti. Cuoci in forno per 1/4 d'ora.



--	--	--

