



UNA RICETTA DI CHIARA AURELIO



RICETTA
**BISCOTTI
AL BURRO**

Facili da preparare
e buonissimi da gustare!



una guida di [@bestdiscount](#)

Guida ai biscotti



Tempo
55 min



Difficoltà
Facile



Porzioni
4



Costo
Basso

I biscotti al burro sono dei semplici dolci di pasta frolla, facili e veloci da preparare, che si adattano a qualsiasi occasione, accompagnati da una buona tazza di té, latte o cioccolata calda.

La nostra ricetta dei biscotti al burro fatti in casa è davvero alla portata di tutti: i pochi ingredienti e una cottura veloce vi permetteranno di offrire ai vostri invitati dei deliziosi biscotti friabili e leggeri.

In più potrete dare libero sfogo alla vostra fantasia ritagliando la pasta frolla utilizzando le forme che più vi piacciono, anche per le festività. Siete pronte?

Occorrente



Ciotola



Mattarello



Stampi

Ingredienti per 40 biscotti



200 g di farina 00



100 g di burro



100 g di zucchero



1 uovo intero



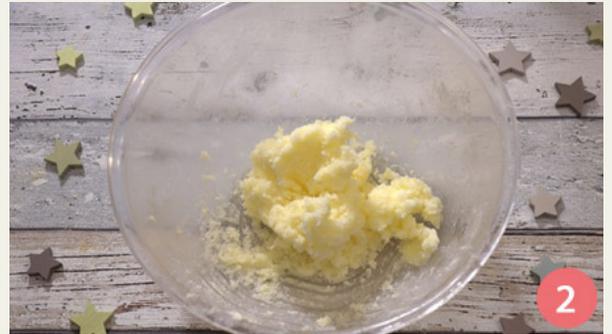
1/2 cucchiaino di lievito per dolci



1 cucchiaino di essenza di vaniglia



1 pizzico di sale



Per preparare i nostri frollini al burro lavoriamo in una contenitore il burro a pezzettini e lo zucchero (aiutatevi con una forchetta, o utilizzate semplicemente le mani) [1] fino ad ottenere una sorta di crema leggermente grumosa [2].



Unite l'uovo intero, l'essenza di vaniglia, la farina, il sale ed il lievito [3] e incominciate ad impastare con le mani [4].



Spotate l'impasto su un piano di lavoro cosparso di farina e proseguite la lavorazione fino ad ottenere una palla d'impasto omogenea [5], che lasceremo riposare in frigorifero per circa 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente [6].



Trascorso il tempo stendete la pasta con un mattarello fino ad ottenere una sfoglia che abbia uno spessore di circa 3-5 millimetri [7].

Ricavate poi i biscotti utilizzando stampini da biscotti che più gradite [8].



Disponete i biscotti su una teglia ricoperta di carta forno [9].

Ricompattate la pasta avanzata dai ritagli e stendetela nuovamente per ricavare altri biscotti fino ad esaurimento dell'impasto [10].

Cuocete per circa 10-12 minuti in forno già caldo a 180°. Sfornateli nel momento in cui la loro superficie inizierà ad assumere una colorazione dorata. Fate raffreddare i biscotti e servite.

Spero ti sia piaciuta questa ricetta per biscotti fatti in casa! Tra qualche giorno ti arriverà un questionario da parte di Facebook sulla valutazione della nostra pagina. Tutto quello che ti chiediamo è, se ne avrai voglia, di valutare positivamente la nostra pagina! Ti ringraziamo!

PAGINA FACEBOOK: Best Discount