



Ricetta per Biscotti di pastafrolla



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 90 min

Ingredienti:

- 300 g farina per biscotti di Natale
- 200 g burro
- 100 g zucchero a velo
- 2 tuorli d'uovo
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino buccia di limone
- semi di un mezzo baccello di vaniglia
- ½ cucchiaino da caffè di lievito in polvere

Preparazione:

Impastare velocemente a mano tutti gli ingredienti (temperatura ambiente) fino a ottenere un impasto liscio. Coprire con pellicola e lasciare riposare in luogo fresco per almeno 1 ora. Stendere il composto con uno spessore di 5 mm su una spianatoia infarinata, ritagliare i biscotti e disporli su una teglia ricoperta con carta da forno.

Tempo di cottura:

Infornare nel forno preriscaldato a 180° C per circa 10-15 min.

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati.