

Biscotti di Natale al burro

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 19 Dicembre 2012 18:20 - Ultimo aggiornamento Lunedì 18 Marzo 2013 09:39

Biscotti al burro

A Natale non possono mancare dolci e dolcetti di ogni tipo. Tra un po' e un panettone perché non preparare dei biscotti con forme a tema come ad esempio un presepio e una scritta augurale?



Ingredienti: 250 gr di farina, 200 gr di burro, 100 gr di zucchero, un pizzico di sale, 2 uova.

In una terrina impastare la farina con il burro, lo zucchero, il sale e i tuorli d'uovo. Ottenuto un composto abbastanza elastico appallottolarlo e lasciarlo riposare in frigo per un'oretta. Quindi stenderlo uniformemente e tagliare i biscotti con gli stampini. Imburrare una teglia, disporvi i biscotti ed infornare in forno già caldo a 180°. Cuocere per una quindicina di minuti.

