Biscottini pasquali

Pasqua, come tutte le feste, è un'occasione per gustare dolcetti di ogni tipo. Anche dei semplici biscottini al burro possono diventare un dolce momento colorato. Farciti con dell'uvetta o decorati con la pasta di zucchero dalle tinte tenui vediamo come preparare dei simpatici biscottini a tema pasquale.



Dosi: 250 gr di farina, 125 gr di burro, 100 gr di zucchero, un pizzico di sale, 2 tuorli, 100 gr di uvetta, pasta di zucchero colorata, scorza di limone grattugiata.

In una terrina impastare la farina con il burro, lo zucchero, il sale e i tuorli d'uovo. Ottenuto un composto abbastanza elastico dividerlo in due. Ad uno aggiungere l'uvetta precedentemente ammollata. Lasciar riposare in frigo per almeno mezz'ora entrambi gli impasti. Quindi stenderli uniformemente e tagliare i biscotti con gli stampini. Imburrare una teglia, porvi i biscotti ed infornare in forno già caldo a 180°. Cuocere per una decina di minuti. Una volta cotti decorare quelli senza uvetta con la pasta di zucchero colorata.