

Ledolcipagnotte ha pensato a una ricetta da fare insieme ai propri bambini nei pomeriggi di quarantena (ma non solo)...i biscotti con la marmellata o la nutella per far mettere le mani in pasta ai bimbi più piccoli.

I BISCOTTI INSIEME A MAMMA E PAPA':

*In questi giorni in cui in casa dobbiamo stare,
non vogliamo solo guardare la TV e respirare..*

Ci piacerebbe passare il nostro tempo con chi sempre lotta contro vento,

*Una ricetta semplice vogliamo fare
per poi un buon biscotto mangiare*



INGREDIENTI PER CIRCA 20 BISCOTTI DOPPI O 40 SINGOLI:

- 500 GR di farina 0 (potete usare la vostra farina preferita)
- 250 gr di zucchero a velo
- 250 gr di burro freddo
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- Scorza di arancia o limone a piacere

PROCEDIMENTO

- Pesare e setacciare la farina in una ciotola sufficientemente grande
- Aggiungere il burro freddo tagliato a tocchetti e con le mani sbriciolare cercando di non scaldare troppo l'impasto
- Aggiungere lo zucchero a velo e continuare a sbriciolare, non dovrete più sentire i grumi di burro
- Aggiungere il sale e la scorza di limone o di arancia
- Aggiungere le uova e formare un panetto che lascerete riposare in frigo per almeno 1 ora.
- Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta con un mattarello con uno spessore di 3 mm in modo uniforme.
- Con un tagliabiscotti formate dei biscotti a vostro piacimento. Se li volete farcire con marmellata o nutella, fatelo solo dopo la cottura!
- Cuocete in forno statico preriscaldato per circa 13 minuti e lasciateli raffreddare su una griglia.