

I Biscotti per Babbo Natale

INGREDIENTI

150 gr di burro

80 gr zucchero di canna

3 tuorli

300 gr farina "0"

1 cucchiaino di cannella

vaniglia

mandorle e zuccherini per decorare

In una ciotola mescola la farina con lo zucchero, la cannella e la vaniglia.

Taglia il burro freddo in piccoli pezzi e lavoralo con gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto bricioloso. Unisci i tuorli e continua ad impastare (a mano o con la planetaria) finchè l'impasto sarà ben compatto.

Fallo raffreddare in frigorifero per 30 minuti, poi stendilo e con stampini, zuccherini e frutta secca crea i tuoi biscotti natalizi.

Ti è piaciuta questa ricetta? Ne trovi tante altre su www.baketherapy.it

