



## BISCOTTI *di Natale*

Difficoltà: **Facile** \* Dosi: **6** \* Preparazione: **30 minuti** \* Costo: **Basso**

### Ingredienti

60 g amido di mais Le farine Magiche  
60 g zucchero a velo Decorì  
1 cucchiaino di lievito per biscotti Decorì  
180 g farina  
160 g burro morbido

### Preparazione

- Con una frusta elettrica sbattere il burro unito allo zucchero e l'amido.
- Aggiungere il lievito e la farina. Lasciare riposare in frigorifero per mezz'ora.
- Trasferire l'impasto negli stampi in silicone a forma di stella di natale, oppure stendere l'impasto e ricavare delle forme con degli stampini di natale.
- Cuocere a 180° per 16 minuti.



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO

