



Biscottini facili facili



SCOPRI
TUTTE LE
RICETTE

RICETTA N°1

BISCOTTINI FACILI FACILI.

INGREDIENTI:

250 g Farina Pasta Frolla Le Farine Magiche, 100 g di Zucchero, 100 g di Burro, 1 Uovo, Un pizzico di sale, Zucchero a velo Decorì.

PREPARAZIONE:

1 • Metti in una ciotola il burro (tienilo almeno per un'oretta fuori dal frigo prima di utilizzarlo) con lo zucchero, amalgama e unisci le uova con un pizzico di sale. Aggiungi la farina e lavora il tutto fino a creare un panetto. Lascia riposare una mezz'oretta in frigo.

2 • A questo punto stendi la frolla e taglia i biscotti della forma desiderata.

3 • Cuoci in friggitrice ad aria a 165°C per 8 minuti (il cestello ha una capienza di 9 biscotti).

4 • Lascia raffreddare qualche minuto e servi spolverando con zucchero a velo.

