DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Befanini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

INGREDIENTI

500 g di farina 00

250 g di zucchero

200 g di burro

3 uova e 2 tuorli

mezzo bicchiere di latte

due cucchiaini di lievito vanigliato

2 cucchiai di rum

la scorza grattugiata di una o due arance

zuccherini colorati per decorare.

PREPARAZIONE

1 Setacciare sulla spianatoia la farina con il lievito e formare una fontana.
Sgusciateci dentro le uova ed un tuorlo,unite un pizzico di sale,lo zucchero, il burro a pezzettini,la scorza d'arancia ed i 2 cucchiai di rum.
Cominciate ad impastare ed aggiungete il latte qb fino ad ottenere un impasto liscio,

morbido ed omogeneo.

formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e fatela riposare in frigo per 50 minuti circa,trascorsi i quali stenderete la pasta col mattarello e con gli appositi strumenti e/o formine ricaverete i biscottini(più buoni se sono dello spessore di circa 2mm).

Dopo averli riposti sulle placche del forno rivestite di carta oleata,spennellateli con il tuorlo sbattuto col latte rimasto e cospargeteli con gli zuccherini colorati o anche solo con dello zucchero .. in realtà potete dare sfogo alla fantasia e decorarli a vostro piacimento,infornate in forno già caldo a 220° per circa dieci minuti,comunque finchè non prendono colore.

Note

P.S. dal momento che sono celiaca ho fatto questi biscottini senza glutine,sostituendo la farina 00 con la stessa quantità di farina senza glutine (mix c schar)ed usando il lievito consentito (lievito vanigliato bertolini)