

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al burro

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *30 DI RIPOSO*



I **biscotti al burro** sono sempre la soluzione perfetta per chi ha voglia di mangiare un dolcetto durante una pausa golosa. Facili da fare, belli da vedere sono sempre molto apprezzati. Ideali da abbinare al té pomeridiano o da tuffare nel latte la mattina.

Provate questa ricetta che ci è stata lasciata sul forum e vedrete che bontà!

Se state cercando altre idee per realizzare golosi pasticcini secchi, vi invitiamo a provare anche la ricetta dei [pasticcini a esse](#): buonissimi!

INGREDIENTI

FARINA 500 gr

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE

250 gr

VANILLINA 1 bustina

LIEVITO PER DOLCI mezzo cucchiaino -

TUORLI 2

UOVA INTERE 1

LIMONE GRATTUGIATO 1

ZUCCHERO 80 gr

SALE 1 pizzico

PER DECORARE

MARMELLATA

CILIEGIE CANDITE

PREPARAZIONE

1 Sopra una spianatoia impastare la farina, lo zucchero, la vanillina, il lievito, l' uovo, i tuorli, la buccia grattugiata del limone ed il burro.

Formate un impasto omogeneo.

Fate riposare in frigo per 30 minuti.



2 Con l'aiuto di un mattarello stendete metà pasta frolla e ricavate dei cerchi.

Su metà cerchi mettete uno strato di marmellata.

Al centro degli altri cerchi fate un buco e metteteli sopra i cerchi con la marmellata.

Mettete i biscotti sopra una placca forno foderata di carta forno.



- 3 L'altra metà della pasta frolla invece mettetela nella biscopistola e, sopra la placca foderata di carta forno, formate i biscotti.

Sopra ogni biscotto mettete mezza ciliegia candita.



- 4 Infornare a 180°C per 15 minuti circa.

CONSIGLIO

Al posto della ciliegia candita cosa posso usare?

Puoi utilizzare della granella di nocciole o una mandorla.

Potrei prepararli con un po' di anticipo?

Certo, conservali in una scatola di latta.

Posso surgelare l'impasto?

Sì puoi tranquillamente surgelarlo.