

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al burro

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BURRO 100 gr

FARINA 00 150 gr

ZUCCHERO A VELO 50 gr

LATTE poco -

VANILLINA 2 bustine

La ricetta dei **biscotti al burro** è facile e veloce e vi permette sempre di fare bella figura con gli amici. È perfetta per chi ama fare pause golose ma è altrettanto ottima da realizzare quando si vuole fare un regalino goloso. Questa ricetta ci è stata lasciata sul forum di cookaround e per la sua semplicità abbiamo voluto riproporvela. Sono anche molto carini da vedere, in quanto potrete dare tutte le forme che più vi aggradano.

Se cerchi altri biscottini facili e veloci, puoi provare a realizzare la ricetta dei [biscotti al cacao](#):
buonissimi!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dei **biscotti al burro**, mettete nel robot da cucina il burro, lo zucchero e la vanillina e montare fino ad avere una crema.

Unite la farina ed impastare.



- 2 Se la pasta dovesse risultare troppo soda unite un poco di latte fino ad avere una pasta morbida.



- 3 Trasferite la pasta nella sacca da pasticcere e formate i biscotti sopra una placca foderata di carta forno.



- 4 Infornate a 180°C per circa 10 minuti.



CONSIGLIO

Potrei aggiungere delle gocce di cioccolato?

Certo! Li renderai ancora più golosi!

Come potrei variarli?

Puoi aggiungere della grandella di zucchero oppure delle noccioline.

Quanto tempo si conservano?

Puoi conservarli almeno una settimana se in scatola di latta ben chiusa.