

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti al burro

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **35 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **23 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Un **biscottino al burro** o un delizioso **plumcake**?  
L'importante è fare una pausa golosa! Che sia merenda, la colazione o uno spuntino serale, che si faccia per bene! I dolci fatti in casa sono sicuramente da preferire perchè sono fatti con ingredienti sani, naturali e controllati!

## INGREDIENTI

FARINA 1 kg  
ZUCCHERO A VELO 220 gr  
BURRO 600 gr  
UOVA 2  
VANILLINA 1 bustina

## PER SPENNELLARE (FACOLTATIVO)

LATTE INTERO 1 cucchiaio da tavola  
TUORLO D'UOVO 1

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei biscotti al burro, riunite tutti gli ingredienti nella ciotola dell'impastatrice eccetto il burro, più precisamente: farina e zucchero a velo setacciati, le uova e la vanillina.





- 2** Dotate l'impastatrice del gancio a foglia e iniziate a lavorare gli ingredienti. Quindi aggiungete il burro sciolto al microonde e lasciate lavorare fino a che non avrete ottenuto un impasto omogeneo.



- 3** Stendere un foglio di pellicola sul piano e trasferirvi l'impasto che metterete in frigorifero per circa 30 minuti.





- 4 Riprendete l'impasto dal frigorifero, lavoratelo nuovamente sul piano di lavoro e stendetelo a circa 1/2 cm di spessore aiutandovi con il mattarello.



- 5 Tagliate i biscotti nella forma che desiderate e trasferiteli nelle teglie foderate con carta forno.



6 Infornate a 180°C per 20/25 minuti, in forno ventilato.



7 Una volta ben dorati, sfornarli e farli freddare quindi conservarteli in barattoli a chiusura ermetica.



CONSIGLI