

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al nesquik

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ZUCCHERO 100 gr
BURRO MORBIDO 150 gr
FARINA 00 300 gr
ZUCCHERO VANIGLIATO 1 bustina
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
NESQUIK 2 cucchiaini da tavola
UOVA grosso - 1

PER LA GLASSA

ZUCCHERO A VELO 150 gr

PREPARAZIONE



2 Preriscaldate il forno a 200°C.

Nel robot da cucina mettete tutti gli ingredienti della frolla.



3 Impastare velocemente, trasferite sulla spianatoia e continuate ad impastare.



4 Formate dei rotoli e ricavate dei biscotti di circa 3 cm.



5 Trasferite sopra una placca da forno foderata di carta forno.



6 Infornate per 20 minuti.





- 7 Per la glassa: in una ciotola mescolare lo zucchero con poca acqua fino ad avere una crema (se volete aggiungete del colorante) e coprite i biscotti.

