

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti colorati

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **13 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO DELL'IMPASTO



PER 20 PEZZI

FARINA 1 kilo e mezzo -
ZUCCHERO 750 gr
UOVA 6
TUORLI 2
BURRO 250 gr
OLIO mezzo bicchiere -
VANILLINA 1 bustina
SUCCO E SCORZA D' ARANCIA 1
LIMONE 1
SALE cucchiaino - 1
LIEVITO PER DOLCI 2 bustine

PER DECORARE

UOVA 1
ZUCCHERO 1 cucchiaio da tavola
LATTE mezzo bicchierino per spennellare -
CODETTE COLORATE

PREPARAZIONE

1 In una ciotola sbattete bene le uova con lo zucchero ed il sale.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia e al centro mettete il burro ammorbidito, l'olio, la vanillina, il succo e la scorza di arancia, la scorza di limone e il lievito.



2 Poco alla volta aggiungete le uova e, con le mani, impastare bene, fino ad avere un composto solido ed omogeneo.



3 Fate riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.

Stendete, con l'aiuto di un mattarello, un pezzo di pasta sulla spianatoia infarinata, fino a raggiungere lo spessore di circa mezzo centimetro e, con le formine, ricavate i biscotti. Proseguite fino a finire tutto l'impasto.



- 4 Stendeteli sopra una placca da forno spolverizzata con farina di mais o rivestita con la carta da forno.

In una ciotola sbattete l'uovo con lo zucchero ed il latte, spennelate la superficie dei biscotti con questo composto aiutandovi con un pennello in silicone.



- 5 Decorate con le codette.



6 Infornate a 180°C e toglieteli quando saranno dorati (ci vorranno circa 13 minuti).

