

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti da tè

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Biscotti da tè, dei veri e propri gioiellini di pasticceria. Una frolla così morbida da dover essere modellata con la sac à poche, friabilissima dopo la cottura. Spalmatevi la marmellata che più preferite e accoppiateli e intingeteli nel cioccolato fuso proprio come ci suggerisce Tami.

### INGREDIENTI

BURRO 150 gr  
ZUCCHERO A VELO 50 gr  
VANILLINA  
UOVA 1  
SALE  
SCORZA DI LIMONE  
FARINA 200 gr  
LIEVITO PER DOLCI cucchiaino - 1

### PREPARAZIONE

**1** Montare con le fruste elettriche il burro con lo zucchero. Aggiungere l'uovo, il sale, la

buccia di limone, la vanillina, 1 cucchiaino di lievito e metà della farina.



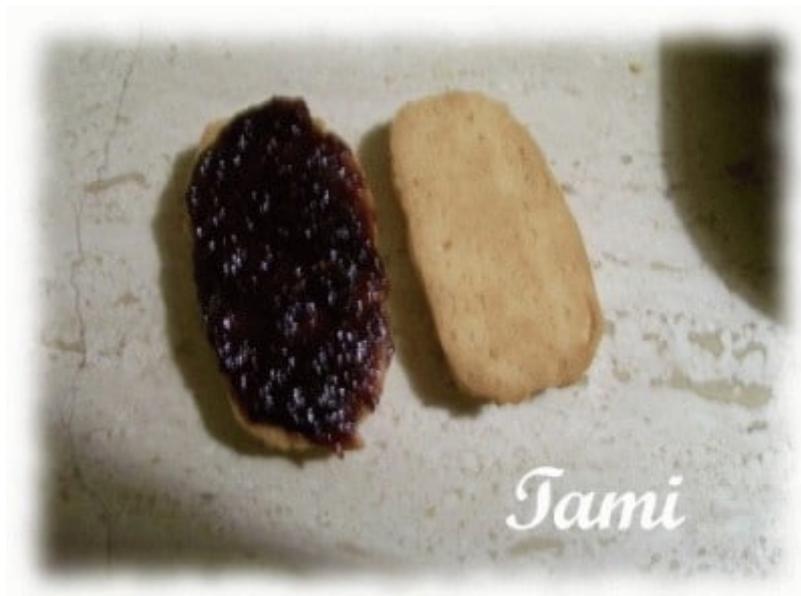
- 2** Fermare le fruste e aggiungere il resto della farina. Finire l'impasto a mano. Riempire la sac a poche e fare le forme preferite.



- 3** Infornare a 170°C per circa 15 minuti.



4 Quando si raffreddano, spalmarli con la marmellata ed accoppiarli.



5 Intingerli nella cioccolata prima da una parte, poi prendendoli con le pinze anche dall'altra parte. Quando si indurisce il cioccolato, spolverare con lo zucchero a velo.

