

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti del primo aprile: pesce d'aprile!

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

450 g di farina autolievitante
170 g di burro
2 uova intere
180 g di zucchero
cioccolato bianco (due listarelle da 4 cubetti)
gocce di cioccolato.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere tutti gli ingredienti insieme (ad esclusione del cioccolato bianco e le gocce di cioccolato) e procedere come per una normale pasta frolla, formando la palla e poi stendendola sulla spianatoia.



- 2 Con una formina a forma di pesce, cappare i biscottini, adagiarli su di una teglia antiaderente e infornarli fino a doratura.



3 Quando saranno freddi, sciogliere il cioccolato bianco nel forno a microonde ed utilizzarlo per riprodurre l'occhio aiutandosi con un cucchiaino.

Mettere una goccia di cioccolato nel centro del cioccolato bianco per riprodurre la pupilla.

