

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti del tirolo

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

300 g di farina
125 g di zucchero a velo
1 presa di sale
1 uovo
125 g di burro freddo
1/2 bustina di lievito
3 o 4 cucchiari di confettura di mirtilli o
ciliegie o fragole (o anche nutella).

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Mescolare la farina setacciata con 100 g di zucchero a velo, sale, uovo, burro a pezzettini ed il lievito setacciato.



- 3 Impastare rapidamente il tutto fino ad ottenere un impasto liscio.



4 Stendere la pasta in una sfoglia di 4 o 5 mm.



5 Poi, con uno stampino, ritacavare dei dischetti del diametro di 8 cm e, con uno stampino più piccolo, praticare un foro centrale sulla metà di esse.



6 Disponili distanziati sulla lastra del forno foderata con carta da forno e cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 190-200°C per 10 minuti circa.

Dopo la cottura, spalmare la confettura sul lato inferiore dei dischetti non forati, cospargere quelli forati con lo zucchero a velo rimasto e sovrapporli ai primi.





Le dosi indicate sono per 13 biscotti.

NOTE