

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti di burro e vaniglia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



## INGREDIENTI

BURRO AMMORBIDITO 1 tazza e mezza -

ZUCCHERO 1 tazza e mezzo -

UOVA 2

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da  
tavola

FARINA 4 tazze e mezza -

BICARBONATO DI SODIO 1 cucchiaino -

CREMOR TARTARO 1 cucchiaino -

SALE cucchiaino - 1

## PER DECORARE

ZUCCHERO DI CANNA poco -

CIOCCOLATO FONDENTE poco -

GLASSA ROSA poca -

# PREPARAZIONE

**1** In una ciotola e con le fruste elettriche montare il burro con lo zucchero.

Unite un uovo alla volta continuando a montare.

Unite anche l'estratto di vaniglia.

Da parte mescolare insieme la farina, il bicarbonato di sodio, il cremor tartaro e il sale, gradualmente agguingerli al primo composto ed impastare.

Coprite l'impasto e mettete in frigo per circa mezz'ora.

Con il mattarello stendete l'impasto e ritagliate i biscotti con le formine.

Trasferite sopra una placca da forno rivestita di carta forno, sopra alcuni biscotti mettete lo zucchero di canna.

Infornate a 180°C per 8-10 minuti.

Decorare i biscotti non coperti con lo zucchero al velo con il cioccolato fuso e con la glassa.

