

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti di philadelphia

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

210 g di burro  
85 g di philadelphia  
170 g di zucchero  
1 tuorlo  
350 g di farina  
1/2 cucchiaino di bicarbonato  
1 pizzico di sale  
1 bustina di vanillina  
zucchero a velo e latte per la glasse  
mandorle  
nocciole  
pinoli a piacere per decorare.

### PREPARAZIONE

**1** Amalgamare il burro ammorbidito con il philadelphia anch'esso ammorbidito, lo zucchero, il tuorlo e la vanillina. Appena il composto è ben amalgamato, unire la farina, prima solo

300 g, poi il resto regolando con la consistenza, il bicarbonato ed il sale.

L'impasto è morbido ma si rapprenderà con il passaggio in frigo.



**2** Avvolgere l'impasto in pellicola trasparente e metterlo in frigo per 3 ore.



**3** Riprendere l'impasto dal frigo, staccarne un pezzo per volta che andrà con l'aiuto del mattarello tra due fogli di carta forno.

L'impasto va lavorato finchè è freddo, altrimenti è troppo appiccicoso.

Stendere in uno spessore non inferiore al mezzo centimetro. Non farli troppo sottili, bruciano facilmente.



**4** Tagliare i biscotti nelle forme preferite.



**5** Metterli nelle teglie con la carta forno sotto.

Disporre su alcuni delle mandorle, su altri pinoli, nocciole mentre lasciarne altri al naturale.

Mettere le teglie 5 minuti in freezer e poi passarle in forno a 190°C per 8-10 minuti.

I biscottini devono rimanere bianchi.



**6** Mentre i biscotti si raffreddano, preparare la glassa. Utilizzare 104 g di zucchero a velo e 3 cucchiaini di latte che andranno mescolati insieme velocemente.

La glassa risulterà viscosa.





- 7 Colorare una parte della glassa con i coloranti per dolci ed utilizzarla per decorare i biscottini senza frutta secca.



- 8 Per i biscottini con le mandorle fondere del cioccolato fondente e spargerlo in modo disordinato sui biscotti con l'aiuto di un cornetto di carta forno.



9 Ed ecco uno dei vassoi pronto.

