

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti farfalla

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 60g di margarina o burro
- 60g di zucchero finissimo
- 1 uovo
- 90g di farina auto-lievitante
- 1 cucchiaio di latte

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il forno a 190°C. Lavorate il burro con lo zucchero fino a che diventi chiaro, soffice e spumoso. Incorporate gradualmente, sbattendo, l'uovo, quindi la farina lavorando il tutto con un cucchiaio di metallo (aggiungete un pochino di latte se necessario per dare una consistenza più liquida).
Mettete 10-12 stampini di carta su di una griglia da forno e riempite per metà gli stampini con il composto ottenuto.
Infornate i biscotti sul piano più alto del forno per 15-20 minuti o fino a che diventino dorati e sodi al tatto.
Quando gli stampini sono freddi tagliate un tondino nel centro di ciascun biscotto usando

un coltellino appuntito.

Questo tondino può essere tagliato a metà per formare delle ali. Mettete un po' di panna montata o della crema di burro nel centro di ciascun biscotto e metteteci sopra, in un angolo, le due ali. Per fare la crema di burro aggiungete 30g di burro a 100g di zucchero a velo. Aggiungete una spruzzata o un cucchiaino di latte se il composto risulta essere troppo asciutto.