

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti spritz

LUOGO: [Europa](#) / [Germania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 1 tazza di burro (non margarina)
- 2/3 tazza di zucchero a velo
- 1 grosso uovo
- 1 cucchiaino di estratto alla mandorla o al limone
- ¼ tazza di farina non setacciata
- ¼ cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di baking powder.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere il burro e lo zucchero. Incorporare sbattendo l'uovo, il rosso e l'estratto. Setacciare la farina, il sale e la baking powder; aggiungere gradualmente il preparato con la farina alle uova.
- 2 Far raffreddare l'impasto per ½ ora in frigorifero. Formare dei biscotti e metterli su di un foglio da forno unto. Infornare a 200°C per 7/10 minuti o fino a cottura ultimata.

Raffreddare e conservarli in barattoli di vetro a chiusura ermetica.