

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti variegati

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

250 g di farina  
50 g di fecola  
120 g di burro  
40 g di strutto  
80 g di zucchero  
30 g di zucchero a velo  
1/2 bustina di lievito  
1 pizzico di sale  
qualche cucchiaino di latte  
cacao in polvere.

### PREPARAZIONE

**1** Preparare una frolla con gli ingredienti dati.

A una parte della frolla, unire del cacao in polvere.

Creare dei bastoncini di frolla alternando i colori.



**2** Avvolgere il tutto in un quadrato di frolla.



**3** Riporre in frigorifero mezz'oretta e tagliare i biscotti.



4 Ora stendere e sovrapporre due fogli di frolla.



5 Arrotolarli.



6 Riporre in frigorifero per 30 minuti e poi tagliare i biscotti.



7 Con i resti, mischiare la pasta



8 e creare dei simpatici disegni.



9 Infornare a 180°C per 10/12 minuti.





10 Fare dei bastoncini scuri e coprirli con frolla chiara.



11 Unirli e coprirli con frolla scura.



12 Quindi, con un'altra chiara.



13 Riporre il salsicciotto in frigorifero e poi affettarlo.



14 Questo è quello che si otterrà una volta infornati.



15 Altra variante, sovrapporre delle sfoglie di frolla bianche e nere.



16 Riporre in frigorifero per 30 minuti.



17 Affettare.



18 Infornare.



19 Altra variante: macchiare delle sfoglie di frolla con dei sottili serpentelli di colore opposto.



20 Ricavare dei tondi, accoppiarli mettendo all'interno della nutella e della marmellata.





**21** Creare un anello di frolla e posizionarlo seguendo i contorni di un dischetto o altre formine a scelta in modo da creare dei piccoli contenitori.



**22** Pigiare un po' i bordi rialzandoli.



23 E' possibile anche alternare i colori.



24 Una volta infornati, riempirli a piacere: nutella, marmellata, pasticcera ecc.ecc.



