

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscottini al burro

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



I **biscottini al burro** sono dei deliziosi [biscotti](#) da **tuffare nel latte a colazione**, perfetti anche come **merenda per i più piccoli** o come sfizioso fine pasto! L'impasto dei biscottini al burro è facilissimo da realizzare, con pochi ingredienti, semplici e genuini: burro, farina, uova, zucchero, vaniglia e un pizzico di sale. Come tutti i [biscotti frollini](#), sono **ideali anche per chi è poco pratico in cucina** e possono rivelarsi un modo **molto divertente per intrattenere i bambini!** Non dovrai far altro che scegliere le **formine più simpatiche** e personalizzare l'impasto a tuo piacimento, aromatizzandolo con scorza di

limone o arancia, per esempio, oppure aggiungendo gocce di cioccolato, cocco rapé, scaglie di mandorle o zuccherini.

Con la nostra ricetta di base e la tua fantasia, realizzerai dei **biscottini al burro** buonissimi e bellissimi, ottimi per iniziare la giornata nel migliore dei modi, guarda il **video** e **segui il passo passo fotografico**.

Ecco altri biscotti ideali per la [colazione sana e golosa](#):

[Biscotti mela e cannella](#)

[Cookies ai pistacchi](#)

[Brutti ma buoni](#)

[Canestrelli](#)

[Ovis mollis](#)

INGREDIENTI

FARINA 300 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO A VELO 70 gr

UOVO 1

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Vediamo insieme come cucinare i biscottini al burro: versa la farina in una ciotola, aggiungi il burro a cubetti e impasta con le mani. Unisci lo zucchero a velo e amalgamalo al composto.



2 Forma un cratere al centro, inserisci un uovo sbattuto, un pizzico di sale e un cucchiaino di

estratto di vaniglia.





- 3** Impasta ancora prima nella ciotola e poi sulla spianatoia fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Avvolgi il panetto nella pellicola e lascia riposare in frigo per almeno 30 minuti.



- 4** Trascorso il tempo di riposo posiziona l'impasto fra due fogli di carta forno e stendilo fino allo spessore di mezzo centimetro con l'aiuto di un mattarello.



5 Ritaglia i biscotti con utilizzando gli stampini che preferisci.





6 Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti.

Lascia raffreddare i biscottini al burro prima di gustarli, magari inzuppati in un buon tè caldo!

