

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscottini di vetro

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



### INGREDIENTI

FARINA 250 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 100 gr

TUORLI 2

CARAMELLE DURE 6

### PREPARAZIONE

**1** Nella planetaria mettete la farina, il burro tagliato a pezzettini ed i tuorli.



2 Impastare fino ad ottenere una pasta omogenea.



**3** fate riposare in frigo per 30 minuti.

Tritare le caramelle.

Stendete la pasta frolla con il mattarello e, con le formine che più preferite, formate i biscotti.



**4** Fate un foro centrale nei biscotti e trasferiteli in una placca da forno foderata di carta forno.



**5** Riempite il buco con poco trito di caramelle.



6 Infornate a 190°C per 15 minuti.



