

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscottini per il the di Natale

LUOGO: Europa / Russia

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



## INGREDIENTI

- 1 tazza di margarina ammorbidita
- 2 tazze di farina
- 1/3 tazza di zucchero a velo
- ½ tazza di noci o noci pecan tritate
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- zucchero a velo

## PREPARAZIONE

**1** Scaldate il forno a 190°C.

Lavorate la margarina con lo zucchero e l'estratto di vaniglia fino ad ottenere un composto leggero e spumoso.

Incorporate ora la farina e le noci pecan. Fate raffreddare per 2 ore.

Prendete con le dita dei piccoli pezzi di impasto e fatene delle palline da 2 ½ cm. Mettete le palline ottenute su di un foglio di carta forno. Infornate il tutto fino a doratura, 10-12

minuti.

Fate raffreddare su di una griglia.

Passate le palline raffreddate nello zucchero a velo prima di servire.

**2** Se volete potete conservare questi biscotti in un contenitore a chiusura ermetica.