

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Butterball Cookies

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

260 g di farina
180 g di burro
un pizzico di sale
100 g di zucchero
una bustina di vanillina.

INOLTRE

marmellata
crema di nocciole o altra crema
altro zucchero.

PREPARAZIONE

1 Sbattere zucchero e burro



2 Unire poi la farina, sale e vanillina



3 e formate una palla; staccate dei pezzetti d'impasto e formate delle palline che adagerete sulla placca coperta da carta forno

Mettete in frigorifero per 30 minuti



4 Toglietele e cuocete a 190 gradi per 20 minuti circa

Ora passatele nello zucchero semolato



5 Spalmate la marmellata (o altra crema) su un biscotto e chiudete con un altro biscotto...a mò di panino

Eccoli....pronti



6 Divini!!!!

