

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Canestrelli

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **16 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

BURRO 300 gr

ZUCCHERO A VELO 125 gr

FARINA 250 gr

FECOLA DI PATATE maizena - 250 gr

TUORLI SODI 5

SALE 2 gr

VANILLINA 1 gr

Se amate i **canestrelli**, questa è la ricetta giusta!

Questi biscotti sono perfetti per una dolce pausa da fare magari davanti ad un thé fumante, ma sono ottimi anche per chi vuole semplicemente mangiare un delizioso biscotto friabile che si scioglie letteralmente in bocca! Provate questa ricetta e scopritene i segreti!

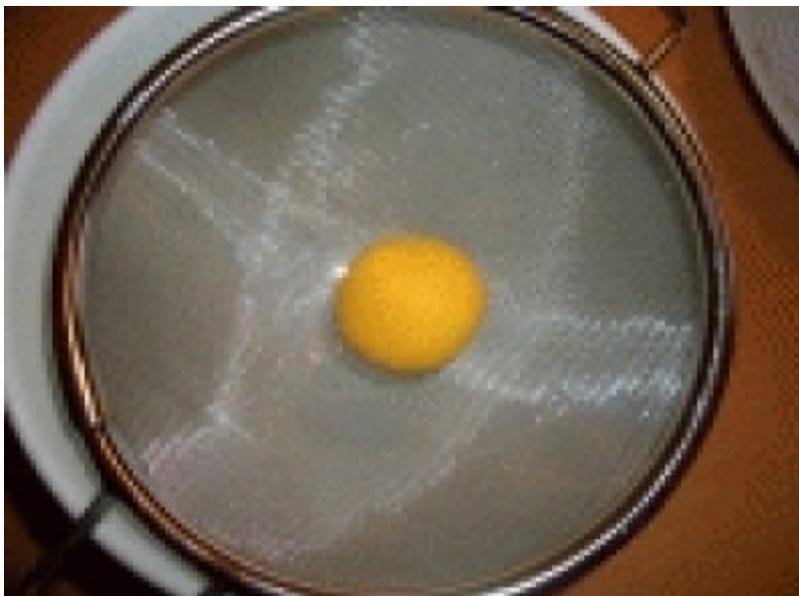
Se amate i biscotti fatti in casa, provate anche quelli [integrali alle mandorle](#): la colazione sarà super!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dei canestrelli, per prima cosa preparate per tempo tutti gli ingredienti che vi serviranno durante la preparazione.



- 2 Passare al setaccio i tuorli.





3 Impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta omogenea.



4 Fate riposare in frigo per 30 minuti.

Con il mattarello stendetela pasta all spessore di un centimetro e ritagliare i biscotti con lo stampino per canestrelli.



5 Trasferite in una placca da forno foderata di carta forno.



6 Infornate a 170°C per 20 minuti mettendo la teglia nel ripiano centrale.

Cospargete di zucchero a velo.







CONSIGLIO

Devo per forza usare i tuorli?

Sì la ricetta originale prevede l'utilizzo dei tuorli delle uova.

Potrei realizzare questa ricetta con la farina di riso?

Non ti garantiamo la riuscita ma puoi provare. Se non si tratta di intolleranze particolari ti consigliamo di fare metà 00 e metà di riso.

Quanto tempo si conservano?

Puoi conservare i canestrelli per una decina di giorni all'interno di una scatola di latta per biscotti.