

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Canestrelli di riccy-ola

di: *riccy-ola*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *12 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

BURRO 200 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

TUORLO D'UOVO 2

SALE 3 gr

PANNA 2 cucchiaini da tavola

Questi canestrelli con ingredienti semplici e genuini, sono ottimi per la prima colazione. La nostra cookina riccy-ola ha preso spunto dal libro "Biscotti, Snack & Merendine" di Daniela Peli e Francesca Ferrari e ha prodotto dei canestrelli quasi da pasticceria!

PREPARAZIONE

1 Ho messo tutti gli ingredienti nella planetaria e ho impastato fino ad ottenere un panetto

sferico.



2 Ho steso con il matterello la pasta e con il taglia pasta a fiore ho inciso i biscotti.



3 A mano a mano che li facevo li ho messi sopra la carta forno.



4 Li ho cotti al forno a 170°C per 12 minuti.



5 Una volta cotti, li ho messi su una gratella a freddare e poi spolverati di zucchero a velo.