

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema di Lillihamar

LUOGO: Europa / Norvegia

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



### INGREDIENTI

- 3  $\frac{3}{4}$  tazze di farina
- $\frac{1}{2}$  tazza e 2 cucchiaini di panna acida
- 2 tazze di burro
- zucchero in polvere glassato

### PREPARAZIONE

**1** Scaldare il forno a 190°C. In una grossa ciotola miscelare tutti gli ingredienti insieme (ad eccezione della glassa) e lasciar riposare.

Stendere l'impasto in una sfoglia spessa  $\frac{1}{2}$  cm e tagliatela con una formina per biscotti.

Infernare per circa 12 minuti, fino a doratura. Lasciar raffreddare e glassare con lo zucchero in polvere glassato e disponete i biscotti come se fosse una corona natalizia.