

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta per biscotti al burro

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [18 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ZUCCHERO 125 gr

FARINA 100 gr

BURRO 75 gr

UOVA 4

PREPARAZIONE

1 Versate in una capace terrina i tuorli delle uova e lo zucchero.



2 Lavorateli con una frusta fino a che diventino spumeggianti e assumano un colore chiaro.

A questo punto aggiungete la farina passata al setaccio e gli albumi montati a neve ferma.





- 3** Mescolate delicatamente l'impasto e, appena gli ingredienti risultano amalgamati, unite il burro fuso, badando che sia soltanto tiepido.



- 4** Foderate una teglia da forno e con l'aiuto di una sacca da pasticciere con un beccuccio a stella, realizzare delle rosette con l'impasto appena preparato.



5 Cuocete in forno a 150°C per circa 18 minuti.

Provate anche la ricetta dei [biscottini al burro!](#)