

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Shortbread

LUOGO: Europa / Regno Unito

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



### INGREDIENTI

570g di farina comune

175g di farina di mais

175g di zucchero finissimo

450g di burro

zucchero finissimo extra da spolverizzare

### PREPARAZIONE

**1** Setacciate la farina comune, quella di mais e lo zucchero in una grossa ciotola. Tagliate il burro e incorporatelo agli ingredienti secchi, quindi lavoratelo con le mani e amalgamate bene tutti gli ingredienti. Potete utilizzare, in questo passaggio, anche un impastatore elettrico.

Schiacciate il composto ottenuto in una teglia (25x30cm).

Bucate il shortbread con una forchetta ad intervalli regolari e infornate a 150°C per circa 1 ora, fino a che il vostro shortbread prenda un colore leggermente dorato.

Estraete lo stampo dal forno e cospargete lo shortbread con una quantità di zucchero finissimo a piacere. Lo zucchero s'incollerà alla superficie dello shortbread. Tagliate, ora,

lo shortbread in quadrati e lasciatelo raffreddare su di una griglia.