

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.