

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Shortbread danesi

---

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

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [60 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RAFFREDDAMENTO

---



### INGREDIENTI

FARINA 250 gr

CACAO AMARO 2 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO A VELO 150 gr

BURRO ammorbidito - 250 gr

SALE ¼ cucchiaini da tè

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

### PREPARAZIONE

**1** Miscelate la farina, il cacao ed il sale in una ciotola.

Sbattete il burro, lo zucchero a velo e la vaniglia fino a che risulti cremoso, se utilizzate l'impastatrice fatela lavorare a velocità 4.



2 Incorporate gradually gli ingredienti secchi, a velocità 2 dell'impastatrice.

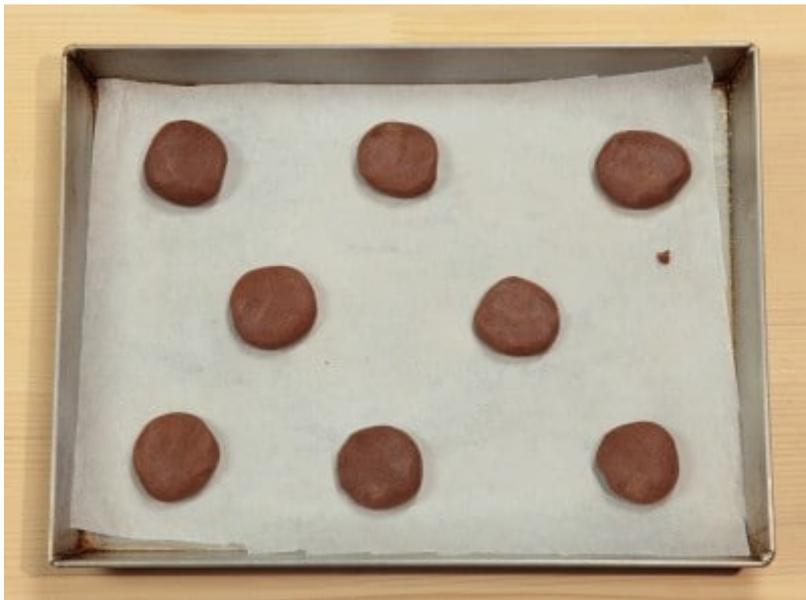


- 3 Avvolgete il composto ottenuto nella pellicola trasparente e riponete in frigorifero per 2 ore.



**4** Scaldate il forno a 150°C e rivestite le due teglie da forno con della carta forno.

Rimuovete l'impasto dal frigorifero e modellate delle palline di 20 g ciascuna leggermente appiattite.



**5** Adagiate i biscotti sulle teglie da forno ed infornate per 30 minuti.

Una volta cotti, trasferite i biscotti su di una griglia a raffreddare.

Con le dosi indicate si ottengono 30 biscotti. **NOTE**