

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Spritzgebäck (biscotti spritz)

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 tazza di burro (non margarina)
- 2/3 tazza di zucchero a velo
- 1 grosso uovo
- 1 cucchiaino di estratto alla mandorla o al limone
- ¼ tazza di farina non setacciata
- ¼ cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di baking powder.

PREPARAZIONE

1 Sbattere il burro e lo zucchero. Incorporare sbattendo l'uovo, il rosso e l'estratto.

Setacciare la farina, il sale e la baking powder; aggiungere gradualmente il preparato con la farina alle uova.

Far raffreddare l'impasto per ½ ora in frigorifero. Formare dei biscotti e metterli su di un foglio da forno unto. Infornare a 200°C per 7/10 minuti o fino a cottura ultimata.

Raffreddare e conservarli in barattoli di vetro a chiusura ermetica.