

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di Pasqua: Occhi di bue a coniglietto

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

DOSI PER: [20 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **biscotti di Pasqua** sono il modo più dolce per celebrare la primavera in cucina. Se cerchi un'idea originale per stupire grandi e piccini, questi **occhi di bue a coniglietto** sono la soluzione perfetta: una **ricetta facile**, scenografica e irresistibilmente friabile.

Il segreto del successo risiede tutto nell'impasto.

Per questa preparazione puoi affidarti alla nostra

[ricetta della pasta frolla](#) tradizionale oppure, per chi

ha esigenze alimentari specifiche, optare per la

variante della [pasta frolla senza burro e senza](#)

[glutine](#). Entrambe le basi garantiscono una tenuta

perfetta della forma del coniglietto durante la cottura.

A differenza dei classici [occhi di bue](#) tondi, questa versione creativa aggiunge un tocco di tenerezza alla tua tavola. Puoi farcirli con la tua confettura preferita, magari la stessa che utilizzi per la classica [crostata di marmellata](#), o renderli ancora più golosi seguendo l'esempio dei [biscotti ripieni di Nutella](#).

Questi **coniglietti di frolla** sono ideali da servire a colazione o da regalare in piccoli sacchetti trasparenti, magari accompagnandoli a delle scenografiche [uova di Pasqua](#) fatte in casa.

Mettiamoci subito all'opera!

INGREDIENTI PER I BISCOTTI DI PASQUA A FORMA DI CONIGLIETTO

FARINA 00 500 gr

ZUCCHERO A VELO 150 gr

BURRO 250 gr

TUORLI D'UOVO circa 80 g. totali - 4

SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE 1

SALE 1 pizzico

CONFETTURA gusto a piacere -

ZUCCHERO A VELO per decorare -

COME FARE I BISCOTTI DI PASQUA A CONIGLIETTO: IL

1 Per iniziare la preparazione dei tuoi **biscotti di Pasqua**, versa la **farina** e il **burro freddo** a pezzetti nel boccale di un robot da cucina o di una planetaria.

PROCEDIMENTO

Frulla il tutto per pochi istanti fino a ottenere la cosiddetta **sabbiatura**: un composto granuloso e sabbioso. Se preferisci procedere a mano, lavora gli ingredienti velocemente con la punta delle dita per evitare di scaldare eccessivamente il burro.



2 Una volta ottenuta la sabbatura, aggiungi lo **zucchero a velo**, la **scorza di limone** e un **pizzico di sale**.

Aziona nuovamente il robot per pochi istanti: questo passaggio serve a distribuire uniformemente gli aromi nell'impasto dei tuoi **biscotti di Pasqua** senza scaldare eccessivamente il burro.





3 Aggiungi ora i **tuorli** tutti insieme. Aziona il robot ancora per pochissimi istanti, giusto il tempo necessario a farli assorbire dal composto.

Non appena l'impasto inizierà a compattarsi, spegni il robot: la fase finale della lavorazione dovrà avvenire **a mano** per garantire una **frolla friabile** e perfetta.





4 Trasferisci il composto su un piano da lavoro e **impasta a mano** velocemente. La frolla non deve essere lavorata troppo a lungo: fermati non appena avrai ottenuto un panetto **liscio, morbido e omogeneo**.

Copri l'impasto con una ciotola capovolta (riposo a campana) e lascialo **riposare per circa 30 minuti**. Questo passaggio permette alla maglia dell'impasto di rilassarsi, rendendo la frolla perfetta per la successiva stesura.





5 Dividi il panetto e **stendi la frolla** su un piano leggermente infarinato aiutandoti con un **mattarello**.

Cerca di ottenere uno **spessore di 2-3 mm** (fino a un massimo di 5 mm): mantenere un'altezza uniforme è fondamentale per garantire ai tuoi **biscotti di Pasqua** una **cottura omogenea**.

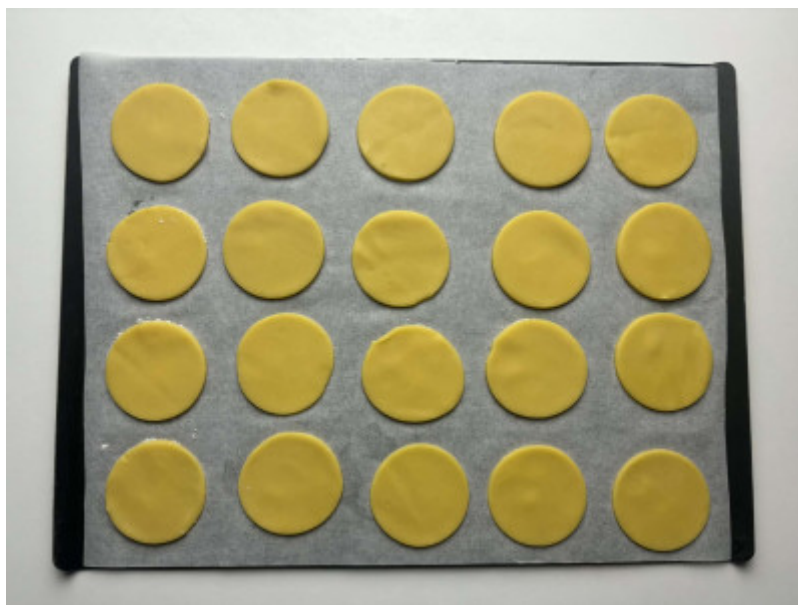




6 Utilizza un tagliabiscotti tondo per ricavare i cerchi e trasferiscili subito sulle teglie foderate con carta forno

Un consiglio fondamentale: intaglia la **forma del coniglietto** solo su metà dei biscotti e fallo direttamente sulla teglia. In questo modo eviterai di deformare il disegno centrale durante lo spostamento, garantendo un risultato perfetto per i tuoi **biscotti pasquali**.





7 Inforna i tuoi **biscotti di Pasqua** in **forno statico** già caldo a **180°** per circa 10 minuti.

Monitora con attenzione la **doratura**: i tempi di cottura possono variare leggermente in base alle caratteristiche del tuo forno e allo spessore della frolla. Sforнали non appena i bordi inizieranno a colorarsi leggermente.



8 Lascia **raffreddare completamente** i biscotti prima di procedere. Una volta freddi, adagia un cucchiaino della tua **confettura** preferita al centro di ogni base tonda.

Sovrapponi il biscotto con il **foro a coniglietto**, facendo una leggera pressione per distribuire la farcitura in modo uniforme. Infine, decora i tuoi **biscotti di Pasqua** con una generosa spolverata di **zucchero a velo** per un risultato professionale e goloso.





DOSI E CONVERSIONI PER I TUOI BISCOTTI DI PASQUA

| Ingredienti | Per 10 Biscotti | Dose Base (20 pezzi) | Per 40 Biscotti |
|------------------|-----------------|----------------------|-----------------|
| Farina 00 | 250 g | 500 g | 1 kg |
| Burro freddo | 125 g | 250 g | 500 g |
| Zucchero a velo | 75 g | 150 g | 300 g |
| Tuorli d'uovo | 2 (40 g) | 4 (80 g) | 8 (160 g) |
| Scorza di limone | 1/2 | 1 | 2 |
| Sale | 1 pizzico | 1 pizzico | 2 pizzichi |

COME CONSERVARE I BISCOTTI DI PASQUA: SEGRETI E DURATA

I **biscotti di Pasqua a forma di coniglio** si conservano perfettamente per circa **una settimana**. Il segreto per mantenerli friabili come appena sfornati è riporli in una **scatola di latta** o in un contenitore di vetro a chiusura ermetica, tenendoli a temperatura ambiente in un luogo fresco e asciutto.

È importante sapere che questi biscotti farciti **non sono adatti al congelamento**, poiché la confettura e la frolla cotta perderebbero la loro consistenza ideale una volta scongelate.

Se desideri organizzare il lavoro in anticipo, puoi preparare la **pasta frolla** il giorno prima: si conserva in **frigorifero per 2 giorni** avvolta nella pellicola trasparente. In alternativa, puoi **congelare il panetto di frolla crudo** per utilizzarlo in un secondo momento, lasciandolo scongelare lentamente in frigorifero prima della stesura.