

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti shortbread scozzesi

LUOGO: [Europa](#) / [Regno Unito](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 20 MINUTI DI RIPOSO



Gli shortbread sono dei biscotti molto burrosi di origine scozzese. Letteralmente "pane friabile" gli shortbread sono solitamente realizzati con farina, zucchero ed una buona quantità di burro necessario per ottenere un risultato aromatico e friabile.

La realizzazione di questi biscotti è molto veloce, a voi scegliere la forma che preferite...ne esistono di rettangolari chiamati fingers, tondi similmente ad altri tipi di biscotti oppure i petticoat tails (la versione che abbiamo scelto di realizzare nella videoricetta).

Qualsiasi sia la forma scelta, potrete godere della friabilità e del gusto burroso di questi biscotti, il dolcetto ideale per accompagnare un buon tè caldo. Mentre se avete voglia di qualcosa di soffice non lasciatevi sfuggire l'occasione di preparare il mitico [rotolo alla nutella](#).

INGREDIENTI

FARINA 00 270 gr

SALE 1 cucchiaino da tè

BURRO 225 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

PREPARAZIONE

1 Setacciate insieme la farina ed il sale.

Mettete il burro e lo zucchero a velo nella ciotola dell'impastatrice dotata di gancio a foglia ed azionatela a velocità media fino a renderlo spumoso (circa 3-5 minuti).





2 Nel frattempo setacciate la farina.



3 Abbassate la velocità, quindi aggiungete la farina tutta in una volta, mescolando fino a quando risulti ben amalgamata.



4 Incorporate ora, un cucchiaino colmo di sale.



5 Stendete la frolla sul piano infarinato ad uno spessore di circa 1 cm, quindi trasferitela in uno stampo di circa 25 cm di diametro già imburrato.



- 6 Tagliate l'impasto alla base dello stampo, non dovranno esserci bordi. Rattoppate i buchi, qualora ce ne fossero, con l'impasto rimasto.



7 Coprite con un foglio di pellicola trasparente e riponete in frigorifero per circa 30 minuti.



8 Scaldate il forno a 150°C con la griglia nella parte alta del forno.

Riprendete lo stampo dal frigorifero e coppate un cerchio nel centro della torta di circa 5 cm di diametro utilizzando un coppapasta in metallo o il fondo di una bocchetta per sac à poche e scartatelo.



9 Incidete 8 fette e riposizionate la bocchetta o il coppapasta tondo nel centro dello stampo.



10 Con uno stuzzicadenti, utilizzandolo dalla parte dell'impugnatura, praticate dei fori nella frolla distanziandoli di circa 1 cm.



11 Infornate fino a doratura, circa 1 ora.

Sfornate, tagliate nuovamente le fette e fate raffreddare completamente prima di servire gli shortbread.



