

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al nesquik

di: *rosel*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ZUCCHERO 100 gr

BURRO MORBIDO 150 gr

FARINA 00 300 gr

ZUCCHERO VANIGLIATO 1 bustina

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

NESQUIK 2 cucchiaini da tavola

UOVA grosso - 1

PER LA GLASSA

ZUCCHERO A VELO 150 gr

PREPARAZIONE



2 Preriscaldate il forno a 200°C.

Nel robot da cucina mettete tutti gli ingredienti della frolla.



3 Impastare velocemente, trasferite sulla spianatoia e continuate ad impastare.



4 Formate dei rotoli e ricavate dei biscotti di circa 3 cm.



5 Trasferite sopra una placca da forno foderata di carta forno.



6 Infornate per 20 minuti.





- 7 Per la glassa: in una ciotola mescolare lo zucchero con poca acqua fino ad avere una crema (se volete aggiungete del colorante) e coprite i biscotti.

