

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 cucchiari 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.

