

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti con Smarties

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



Biscotti con Smarties, questi sì che sono biscotti colorati e divertenti...i bambini ne andranno matti! [cdarco](#) ci spiega come prepararli, guardate un po'!

INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr
BURRO 100 gr
ZUCCHERO 100 gr
CACAO AMARO 30 gr
UOVA 1
TUORLO D'UOVO 1
VANILLINA 1 bustina
LIEVITO PER DOLCI 2 cucchiaini da tè
SMARTIES

PREPARAZIONE

1 Mescolare la farina al burro freddo tagliato a pezzetti.



2 Aggiungere il cacao e amalgamare ancora. Unire 1 uovo, 1 tuorlo, la vanillina e il lievito.



3 Amalgamare la pasta frolla facendo una sfera.

Avvolgere la sfera nella pellicola trasparente e farla riposare in frigorifero per 30 minuti, poi stenderla e ricavare i biscotti aggiungendo 3 Smarties per biscotto.

Cuocere a 180°C per 10 minuti.