

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti con uovo sodo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1/2 kg di farina 00
150 g di strutto
150 g di zucchero
1 bustina di vanillina
1 busta di lievito per dolci
1 cucchiaino raso di ammoniaca per dolci
120 g circa di latte
4 uova.

PER LA GLASSA

1 albume
240 g di zucchero a velo
pallinette colorate e codette colorate.

PREPARAZIONE

1 Bollire per lungo tempo le uova, sbucciarle e metterle ad asciugare su carta assorbente,

cambiandola 2 volte.

Mescolare la farina con il lievito e la vanillina, aggiungere lo strutto e amalgamare bene con tutta la farina.



- 2 Sciogliere, in un pò di latte tiepido, l'ammoniaca (si creerà come una bella schiuma concentrata) e nel resto del latte, lo zucchero.



- 3 Mettere i due composti nella farina composta e impastare bene fino a formare un panetto (deve venire un'impasto tipo pasta frolla ma molto più morbido).



4 Avvolgere alla pellicola e tenere in frigorifero per circa un'ora.

Stenderla a poco a poco, non troppo sottile, mettere un uovo sodo sopra, mettere un'altro foglio di pasta sopra e tagliare con la rotella.



5 Mettere in forno a 180°C.

Nel frattempo, preparare anche dei panzerottini alle mele, con un'impasto fatto di mele, burro, zucchero di canna e cannella.





6 Ora preparare la glassa.

Montare un albume, con il succo di mezzo limone, a neve e poi, aggiungere, un po' alla volta, lo zucchero a velo e continuare a mescolare con lo sbattitore spento o con la frusta fino a che diventi un composto molto cremoso e lucido.



7 Ora distribuire la glassa sopra i biscotti ancora tiepidi.



8 Prima che la glassa si raffreddi, mettere le palline colorate sopra ed eccoli pronti.



