

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di San Martino

di: *esseimpianti*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

FARINA 1 kg

BURRO 500 gr

UOVA 6

ZUCCHERO A VELO 400 gr

AROMA VANIGLIA

I biscotti di San Martino un dono tradizionale, per chi abita in quel di Venezia, da scambiarsi tra fidanzati nel giorno proprio di San Martino (11 novembre). Un dolce semplice, fatto di pasta frolla ma impreziosito da cioccolatini e caramelle.

PREPARAZIONE

1 Amalgamare burro freddo a pezzi con la farina poi aggiungere uova, zucchero, aromi e impastare velocemente.

Lasciare riposare la pasta frolla in frigorifero per 30 minuti. Riprendere e lavorare velocemente un minuto. Stendere e dare la forma del classico biscotto di San Martino. Infornare a 180°C per circa 20 minuti.

Decorare a piacere con glassa reale e caramelle.



