

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscottini al burro

di: *isalilla*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

FARINA 300 gr

FECOLA DI PATATE 150 gr

ZUCCHERO A VELO 150 gr

BURRO 250 gr

UOVA 1

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA 1

CIOCCOLATO FONDENTE 70 gr

PREPARAZIONE

- 1 Impastare tutti gli ingredienti tranne il cioccolato, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fate riposare nel frigorifero per 30 minuti.

Stendete la pasta con il mattarello e, aiutandovi con gli stampini per biscotti, ricavate dei

biscotti.



- 2 Trasferite i biscotti sopra 2-3 placche da forno foderate di carta forno ed infornate a 180°C per circa 10-13 minuti.



- 3 In una casseruola fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria quindi intingete metà biscotto nel cioccolato, trasferite i biscotti sopra della carta forno e fate asciugare il cioccolato.

