

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscottini natalizi

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### PER I BISCOTTI

FARINA 350 gr

BURRO 250 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 1

VANILLINA 1 bustina

SALE

### PER LA GLASSA

ALBUME 1

ZUCCHERO A VELO busta - 1

COLORANTI ALIMENTARI

## PREPARAZIONE

**1** Impastate tutti gli ingredienti in una ciotola, stendete l'impasto e con le formine tagliate i

biscotti.

Cuoceteli in forno caldo a 175° per 10 minuti.





2 Preparate una glassa lavorando l'albume avanzato ed una busta di zucchero a velo insieme a coloranti alimentari a scelta.

Decorate.



3 CIAO