

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Canestrelli

di: *Minnie67*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **16 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



## INGREDIENTI

BURRO 300 gr

ZUCCHERO A VELO 125 gr

FARINA 250 gr

FECOLA DI PATATE maizena - 250 gr

TUORLI SODI 5

SALE 2 gr

VANILLINA 1 gr

Se amate i **canestrelli**, questa è la ricetta giusta!  
Questi biscotti sono perfetti per una dolce pausa da fare magari davanti ad un thé fumante, ma sono ottimi anche per chi vuole semplicemente mangiare un delizioso biscotto friabile che si scioglie letteralmente in bocca! Provate questa ricetta e scopritene i segreti!

Se amate i biscotti fatti in casa, provate anche quelli [integrali alle mandorle](#): la colazione sarà super!

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dei canestrelli, per prima cosa preparate per tempo tutti gli ingredienti che vi serviranno durante la preparazione.



- 2 Passare al setaccio i tuorli.





**3** Impastare tutti gli ingredienti fino ad avere una pasta omogenea.





4 Fate riposare in frigo per 30 minuti.

Con il mattarello stendetela pasta all spessore di un centimetro e ritagliare i biscotti con lo stampino per canestrelli.





5 Trasferite in una placca da forno foderata di carta forno.



6 Infornate a 170°C per 20 minuti mettendo la teglia nel ripiano centrale.

Cospargete di zucchero a velo.





# CONSIGLIO