

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Canestrelli

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di farina
400 g di burro
2 uova
180 g di zucchero
zucchero a velo a piacere.

PREPARAZIONE

- 1 Sulla spianatoia, impastate la farina con il burro precedentemente ammorbidito, insieme allo zucchero e ai due tuorli; spianate l'impasto con il mattarello, dello spessore di circa 1 1/2 cm, quindi ricavate con gli stampini di ferro i vari biscotti (tondi, a mezzaluna, a bastoncini, a cuori, a stelle), spennellateli con l'albume, adagiateli sulla placca, appena unta di burro, e infornate, a fuoco leggero, per circa 20 minuti.
Serviteli caldi, tiepidi o freddi a piacere, imbiancati da zucchero a velo.