

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta sigaretta

di: *Maria*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 6 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BURRO morbido - 100 gr

ALBUME 100 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

FARINA 100 gr

PREPARAZIONE

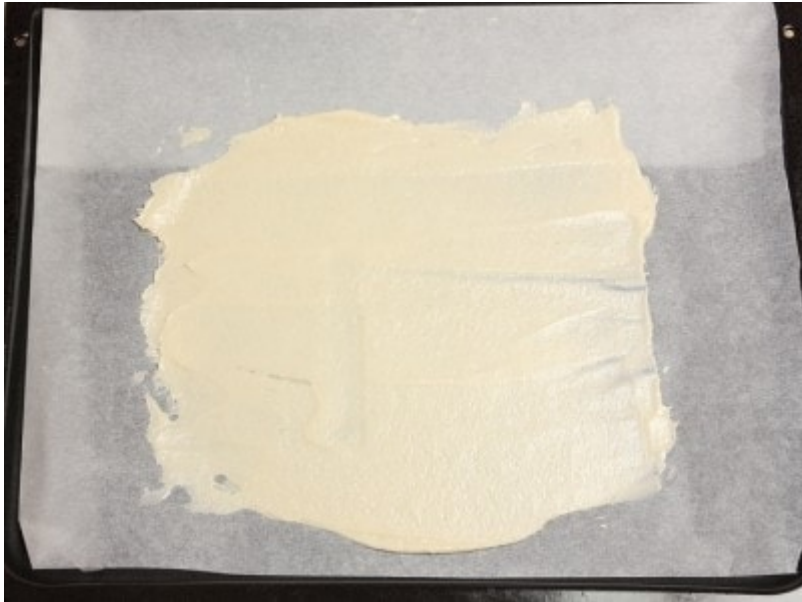
1 Lavorate il burro con lo zucchero a velo fino ad ottenere un composto omogeneo.



2 Unite gli albumi e la farina setacciata amalgamandoli.



3 Stendete l'impasto in uno strato molto molto sottile su un foglio di carta forno.



4 Oppure, utilizzando degli stancil, create delle forme passando uno strato sottile d'impasto sugli stancil stessi.

Infornate a 200°C per 5-6 minuti fino a doratura dei bordi.

Tagliate la pasta sigaretta e conferite ai biscotti la forma desiderata.