

## PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

### Biscotti

#### Ingredienti:

300 di farina

100 gr di zucchero

120 gr di burro a temperatura ambiente

1 uovo + un tuorlo

mezza bustina di lievito per dolci



#### Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti a mano fino ad ottenere una pasta omogenea.

Lasciare in frigorifero per almeno 30 minuti. Stendere con il matterello fino ad avere uno spessore di circa mezzo centimetro. Con gli appositi stampini tagliare la pasta, disporre i biscotti ottenuti in una teglia da forno e cuocere a 180 gradi per circa 20 minuti.