

Biscotti di Natale



Ingredienti:

- 250 g. di farina 00
- 125 g. di burro
- 125 g. di zucchero
- 1 uovo
- colorante rosso (qualche goccia)
- 2 cucchiari rasi di cacao amaro
- aroma di vaniglia
- cioccolato bianco fuso q.b.

Preparazione:



Impastare rapidamente la farina, lo zucchero, l'aroma di vaniglia, il burro freddo a pezzetti. Aggiungere le uova e amalgamare bene. Formare un panetto e dividere in tre pezzi.

Lasciare il primo pezzo bianco, aggiungere poche gocce di colorante rosso al secondo e il cacao al terzo. Impastare bene e mettere i tre panetti in frigorifero per un'oretta.



Trascorso il tempo di riposo, prendiamo un panetto alla volta, stendiamoolo con il mattarello e otteniamo una sfoglia di circa mezzo centimetro. Divertiamoci con delle formine di Natale a creare tanti disegni diversi.



Una volta realizzate tutte le forme, inforniamo i biscotti a 170 gradi in forno ventilato per 15-20 minuti, oppure in forno statico a 180 gradi per lo stesso tempo. Decorare a piacere.

