



RICETTA

DEI BISCOTTI DELL'AMICIZIA

DI FLICK E BELLA

Ingredienti per la frolla:

270 gr di farina
30 gr di maizena
150 gr di zucchero a velo
150 gr di burro
3 tuorli d'uovo
1 cucchiaino di lievito
aroma di vaniglia
scorza grattugiata di 1 limone
latte q.b.
1 pizzico di sale

Ingredienti per la glassa:

1 albume
200 gr di zucchero a velo
qualche goccia di succo di limone
codette di zucchero colorate

- 1 Mescola in una ciotola la farina e la maizena.
- 2 Aggiungi lo zucchero, la vaniglia, la scorza di limone, il sale e il burro a pezzetti e mescola con le dita.
- 3 Aggiungi i tuorli e impasta. Se serve aggiungi un cucchiaino di latte (senza esagerare)
- 4 Fai una palla, avvolgila nella pellicola e lasciala riposare in frigorifero per mezzora.
- 5 Stendi l'impasto sul piano infarinato e ritaglia i biscotti.
- 6 Cuoci in forno a 160° per circa 10 minuti.
- 7 Per preparare la glassa mescola albume e succo di limone, poi aggiungi lo zucchero a velo.
- 8 Usa un cucchiaino per coprire i biscotti con fili di glassa e decora a piacere con le codette colorate.

Condividili con chi ami
e la magia sarà completa.

 STRAVAGARTE

ALL RIGHTS RESERVED. © 2023 DI GIACOMO LINDA - STRAVAGARTE PISTOIA, ITALY WWW.STRAVAGARTE.IT