



Biscotti di Carnevale, delizie festose e sane

Questi biscotti di Carnevale rispecchiano l'allegria e i colori di una festa che, in tutto il mondo, appassiona i bambini ma anche i grandi.



Foto Daniela Minnella (© Riproduzione vietata).

Preparare i biscotti in casa è un'abitudine che tutti dovremmo prendere piuttosto che acquistarli al supermercato. Mangeremo, e faremo mangiare ai nostri bambini, dei dolcetti sempre freschi, sani e privi di conservanti adattandoli anche ai nostri gusti con l'aggiunta di alcuni ingredienti stagionali.

Chiunque stia pensando che non ne è capace e che ci voglia troppo tempo, deve leggere questa ricetta. Scoprirà che, in circa mezz'ora, i nostri dessert saranno sfornati e fragranti. Qui abbiamo utilizzato degli stampi per creare dei **Biscotti di Carnevale** ma, ovviamente, l'impasto è adatto per qualsiasi occasione.

Ricetta dei biscotti di Carnevale

Categoria: Dolci

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Dosi: per 6 persone

Tempo di cottura: 20 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 300 gr di farina;
- 125 gr di burro;
- 1 uovo;
- 90 gr di zucchero;
- buccia di limone.

Procedimento

Impastare la farina con l'uovo, aggiungere il burro ammorbidito, lo zucchero e la buccia di limone grattugiata.

Avvolgere l'impasto nella pellicola e metterlo a riposare in frigorifero per circa mezz'ora.

Stendere la pasta e, con gli appositi stampi, creare le forme desiderate .

Infornare a 180° per 20 minuti. Una volta tolti dal forno aspettare che si raffreddino e procedere a decorarli.



Data di creazione

09/02/2016

Autore

daniela-minnella