



Biscotti fatti in casa: 2 ricette semplici che riescono a tutti

I biscotti della nonna e i frollini glassati all'anice sono molto semplici da preparare e ci garantiscono di servire un alimento genuino e realmente artigianale. Scopriate come farli in circa 30 minuti.



Biscotti della nonna e frollini glassati.

Ci siamo mai chiesti come sia possibile che nei supermercati un pacco di biscotti costi circa un euro? Facciamo una rapida riflessione e consideriamo che un prezzo così basso deve coprire i costi di produzione, confezionamento, imballaggio e trasporto oltre agli ovvi ricavi per il produttore e il venditore. È chiaro che non possiamo aspettarci ingredienti naturali di cui parla la pubblicità vorrebbe convincerci, nè che siano privi di conservanti.

La soluzione è prepararli in casa in modo da essere sicuri di somministrare ai nostri figli un alimento realmente sano di cui conosciamo gli ingredienti e le modalità di preparazione. Se state pensando che ci vogliano doti da pasticciere oppure che il procedimento sia lungo, vi smentiamo subito proponendovi due tipologie di dolcetti fatti in casa molto semplici e buoni dalla colazione alla merenda oppure da accompagnare ad un aperitivo o a un gelato: i **biscotti della nonna** e i **frollini glassati**.

Ricetta biscotti della nonna



Biscotti della nonna.

Ingredienti per 8 persone

- 500 grammi di farina
- 2 uova
- 150 grammi di zucchero
- 1 bustina di lievito
- 150 grammi di burro
- buccia di limone

Preparazione

Impastare la farina con il burro a temperatura ambiente (non sciolto) e con tutti gli altri ingredienti.

Una volta ottenuto un composto compatto, dare ai biscotti la forma desiderata, praticare un taglietto su ciascuno di essi e cospargere di zucchero la superficie.

Preriscaldare il forno e infornare a 180 gradi per circa 30 minuti.

Ricetta dei frollini glassati



Frollini glassati all'anice.

Ingredienti per 8 persone

- 500 grammi di farina
- 80 grammi di burro morbido
- 4 uova
- 200 grammi di zucchero
- 100 grammi di cocco o mandorle macinate
- 1 bustina di lievito

Per la glassa

- 200 grammi di zucchero a velo
- [anice](#)

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto morbido e uniforme.

Dare a ciascun biscotto la forma di una noce, quindi passarlo prima nell'anice e poi nello zucchero a velo.

Sistemarli in una teglia con carta da forno, lasciando una certa distanza l'uno dall'altro perché tenderanno a lievitare.

Preriscaldare il forno e infornare a 180 gradi per circa 30 minuti.

Data di creazione

29/05/2017

Autore

daniela-minnella