



I biscotti di Fata in Fabula



Ingredienti:

- ✚ 250 g di farina
- ✚ 100 g di zucchero a velo
- ✚ 2 tuorli d'uovo (più uno per spennellare)
- ✚ 150 g di burro morbido

Procedimento

Disponi la farina a fontana e versa al suo interno le uova e lo zucchero. Amalgama il tutto con una forchetta, poi aggiungi il burro tagliato a pezzetti. Impasta con le mani, fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo, ma attenzione a non lavorarlo troppo a lungo, altrimenti tenderà a sfaldarsi.

Avvolgi la pasta frolla in un pezzo di pellicola trasparente e riponila in frigorifero per almeno mezz'ora, dopodiché estraila, stendila con un mattarello ottenendo una sfoglia di mezzo centimetro e taglia i biscotti con le formine che preferisci. Spennellali poi con un uovo sbattuto.

Disponi i biscotti su una leccarda coperta da carta da forno e cuoci in forno statico a 180 gradi per dieci minuti circa (tienili d'occhio!).

Buon appetito! ☺