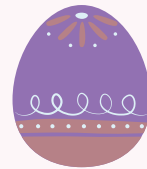
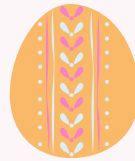
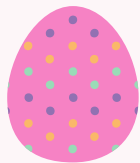


Ricetta dei Biscotti Pasquali

Ecco una ricetta da fare con la mamma e il papà per il giorno di Pasqua! Segui il procedimento e gusta i bellissimi e buonissimi biscotti pasquali. Buon divertimento e buon appetito!



Ingredienti



500 g di farina 00

200 g di zucchero

200 g di burro freddo

2 uova medie

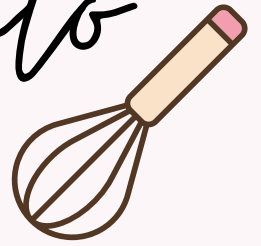
A piacere: Vanillina (o scorza di limone) e
un pizzico di Lievito per dolci



Per decorare

Gocce di cioccolato,
codette o scaglie di cioccolato,
zuccherini colorati,
granella di pistacchio ecc...

Procedimento




Tagliate il burro freddo a pezzettini.



Sbattete le uova con lo zucchero.

Aggiungete tutta la farina e il burro freddo tagliato a pezzetti alle uova con lo zucchero.

(Se volete aromatizzare il composto potete usare una bustina di vanillina o della scorza di limone grattugiata...) 





Consiglio magico: per rendere i biscotti più morbidi aggiungete un pizzico di lievito in polvere per dolci!

E ora... su le maniche! Impastate a mano il composto fino ad ottenere un panetto omogeneo e compatto.

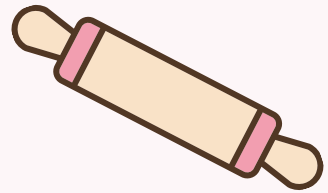


zzZ

Avvolgete la pasta frolla con la pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigorifero per circa 30-40 minuti.

Finito il suo riposino, sarà diventata bella soda.

Stendetela di circa 1 cm e create i vostri biscotti speciali con gli stampini che preferite.



Che ne dite di questi a forma di coniglietto, pulcino, uovo e carota? Belli vero?

Adatti alla Pasqua.





Adagiate i biscotti all'interno di una teglia rivestita con un foglio di carta forno, ben distanti l'uno dall'altro.



E adesso inizia il divertimento!

Decorate i vostri biscotti e sbizzarritevi! Potete usare gocce di cioccolato, granella di nocciole, pistacchio o mandorle, oppure zuccherini coloratissimi!

Per fare aderire gli zuccherini, spennellate la superficie dei biscotti con dell'albume o del burro fuso.





Cuocete i vostri biscotti in forno preriscaldato a 180°,
modalità statica, per circa 10-12 minuti (dipende dallo
spessore dei biscotti!)

Sono pronti quando sono ben dorati!





Lasciate raffreddare i vostri bellissimi biscotti e gustateli con tutta la famiglia!



E' stato divertente vero?

Buona Pasqua a tutti voi bimbi e alle vostre famiglie! Speriamo di rivederci presto.

Un abbraccio...

