

Cuoricini – 18 biscotti



Tempo preparazione:
60 minuti

Tempo di cottura:
15 minuti

Dosatura:
Per 0 persone

Elenco ingredienti

100g di burro leggermente ammorbidito

50g di zucchero semolato

175g di farina bianca

un pizzico di sale

qualche goccia di essenza di vaniglia

Per la glassa:

175g di zucchero a velo setacciato

½ cucchiaino di succo di limone o acqua

Per decorare:

inchiostro per dolci di colore rosso, giallo, verde

e bianco (in vendita nei maggiori supermercati),

confetti di zucchero da usare per gli occhi.

Istruzioni per la preparazione

1. Preriscaldare il forno a 180°C. Versare il burro e lo zucchero nel recipiente del mixer installando la frusta a K e lavorare a velocità 2 fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Setacciare insieme farina e sale e lavorarli a velocità 2 incorporandoli nella miscela con il burro, insieme a qualche goccia di essenza di vaniglia, per produrre un impasto abbastanza duro. Se l'impasto risultasse troppo asciutto,



aggiungere un po' d'acqua.

2. Formare una palla con l'impasto, usando le mani, poi stenderla col matterello in uno strato sottile su un piano di lavoro, infarinando il matterello.

Tagliare in cuoricini usando appositi stampi per biscotti. Raccogliere tutto l'impasto rimasto e stenderlo nuovamente col matterello per fare altri biscotti.

Mettere i cuoricini su una teglia imburata o foderata con carta oleata e infornare per circa 12-15 minuti, o fino a quando i biscotti sono leggermente dorati.

3. Per la glassa, versare lo zucchero a velo in un recipiente con succo di limone o acqua sufficiente per avere una crema sufficientemente spalmabile. Spalmare la glassa sui biscotti raffreddati usando una piccola spatola. Quando la glassa si indurisce, decorate ogni biscotto con l'inchiostro colorato e con i confetti per gli occhi.