

Biscotti al burro

Zucchero semolato 100% italiano

Difficoltà bassa

45 minuti

Ingredienti

- **170g** Burro
- **60g** Zucchero 100% italiano
- **250g** Farina 00

Procedimento

1. Unite lo zucchero al burro freddo e amalgamate bene.
2. Aggiungete la farina e mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo.
3. Avvolgete la pasta nella pellicola e lasciatela riposare in frigo per 10 minuti.
4. Stendete la frolla con un matterello e utilizzate un coppapasta per dare forma ai vostri biscotti.
5. Cuocete in forno preriscaldato in modalità statica a 175°C per circa 15 minuti. Lasciate raffreddare e divertitevi con le decorazioni! Potete creare delle spaventose ragnatele con la ganache al cioccolato o altre decorazioni con una spolverata di zucchero.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED