



Zuccherini romagnoli

- Impastare tutti gli ingredienti avendo l'accortezza di incorporare il burro sciolto.
- Tirare una sfoglia dello spessore di circa 5 mm.
- Tagliare i biscotti con le apposite formine, decorare a piacere.
- Disporre su una teglia o sulla leccarda foderata di carta da forno.
- Infornare in forno caldo (180 gradi) e cuocere per circa 10 minuti.



[Read More](#)
