



Biscotti della Befana

I vostri bimbi sono stati bravi quest'anno? Allora per la Befana lasciate il carbone e preparate dei gustosissimi biscotti di pasta frolla ricoperti di zuccherini!

Procedimento:

In una ciotola impastare la farina con zucchero, lievito, un pizzico di sale, aggiungere scorza di arancia grattugiata insieme a 3 uova (il quarto serve per spennellare i biscotti).

Aggiungere burro e rhum (o un altro liquore), continuare ad impastare fino ad ottenere un composto liscio e morbido, non appiccicoso.

Se l'impasto vi sembra asciutto aggiungere un pò di latte.

Lasciare riposare in frigorifero l'impasto avvolto da una pellicola per 30 minuti. Stendere l'impasto con il mattarello su un tagliere infarinato, una volta pronto tagliarlo con stampini per biscotti a forma di cuore, di stella ...

Sbattere l'uovo rimasto e spennellarlo sui biscotti. Infine, decorarli con gli zuccherini colorati e infornare a 180° per 15-20 minuti fino a che non sono leggermente dorati.

Buona Epifania a tutti!

[Read More](#)
