

# Biscotti con finestrelle colorate

circa 50 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

250 g di farina  
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
75 g di zucchero  
di cannella in polvere  
1 pizzico di sale  
1 uovo  
125 g di burro ammorbidito

**Guarnizione:**

circa 40 g di zucchero  
1 pacchetto di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker

**1 Preliminari:**

Foderare una placca con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

**2 Pasta:**

In una terrina, mescolare la farina con il lievito. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare con il mixer utilizzando il gancio impastatore, inizialmente alla velocità minima per poco tempo e poi alla velocità massima, fino a ottenere un impasto liscio. Stendere l'impasto su un piano leggermente infarinato fino a ottenere una sfoglia di ½ cm di spessore, ricavare dei biscotti con forme a piacere (ca. Ø 5,5 cm) e disporli su una teglia da forno.

**3 Decorazione:**

Da ciascun biscotto ricavare un biscotto più piccolo della stessa forma (ca. Ø 2 cm) e posizionarlo sul bordo del biscotto più grande. Riempire le "finestrelle" con molto zucchero, versare una goccia di colorante alimentare sullo zucchero.



Cuocere i biscotti per ca. 12 minuti sul ripiano centrale del forno.

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 12 Minuti**

Rimuovere con cura i biscotti dalla teglia insieme alla carta da forno, facendo attenzione a non rompere le finestrelle di zucchero, e lasciarli raffreddare sul piano di lavoro.

Consiglio

- Versare lo zucchero nelle finestrelle utilizzando un imbuto. Se riposti in un contenitore ben chiuso, i biscotti possono conservarsi fino a ca. 2 settimane.

