

Biscotti con Pasta di zucchero

circa 45 pezzi



facile

● Fino a 60 Min.

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

250 g di farina
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
75 g di zucchero
1 pizzico di sale
1 bustina di Finesse Scorza d'arancia
grattugiata Dr. Oetker
1 uovo
125 g di burro ammorbidito

Decorazione:

300 g di Pasta di zucchero bianca Dr.
Oetker
cacao in polvere
di zucchero a velo

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Stampini per biscotti (Ø 5.0 cm), diversi stampini di dimensioni più piccole

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 lo sbattitore 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 (Ø ca. 5,0 cm) e disporli su una teglia da forno.



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere per ca. 10-12 minuti sul ripiano centrale del forno. Lasciare raffreddare su una griglia.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 10 - 12 Minuti

3 Decorazione:

Dividere il fondente da decorazione in tre parti e mescolare ciascuna con il cacao in polvere fino a creare tre diverse sfumature. Stendere i tre colori della pasta di zucchero separatamente con zucchero al velo fino a ottenere una sfoglia sottile. Con le diverse formine ricavare delle forme a piacere e fissarle sui biscotti con la Scrittura decorativa.

