


Biscotti natalizi variopinti per bambini

circa 50 pezzi



facile

 Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Impasto:**

250 g di farina
1 pizzico di Lievito Dr. Oetker
75 g di zucchero
1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 uovo
125 g di burro o di margarina ammorbidito

Decorazione:

1 pacchetto di Scrittura decorativa Rainbow Dr. Oetker

1 Preliminari:

Preparare degli stampini natalizi e rivestire una teglia con della carta da forno. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 200 °C**Aria calda: 180 °C****2 Impasto:**

In una terrina, mescolare la farina con il lievito. Aggiungere gli ingredienti per l'impasto restanti e lavorare con lo sbattitore utilizzando il gancio impastatore, inizialmente alla velocità minima e poi alla velocità massima, fino a ottenere un impasto liscio. Se l'impasto dovesse risultare appiccicoso, avvolgerlo nella pellicola trasparente e riporlo in frigorifero per ca. 30 min.

- 3** Stendere l'impasto suddiviso in piccole porzioni su un piano di lavoro leggermente infarinato fino a ottenere una sfoglia sottile. Creare delle figure con gli stampini natalizi, adagiarle sulla teglia e riporle nel forno preriscaldato.

Scanalatura: parte media**Tempo di cottura: circa 8 Minuti**

Spostare con cautela i biscotti insieme alla carta da forno su una griglia e lasciarli raffreddare.



Dr. Oetker AG/SA

④ **Decorazione:**

Decorare a piacere i biscotti con la scrittura decorativa.

