

Biscotti tenerini

circa 50 pezzi



Fino a 30 Min.

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

200 g di burro ammorbidito
100 g di zucchero a velo setacciato
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
3 tuorli d'uovo
2 c. da tavola di succo di limone
2 bustine di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker
2 c. da tavola di latte
300 g di farina setacciata

Decorazione:

di Glassa scura Dr. Oetker

1 Preliminari:

Foderare le placche del forno con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****2 Pasta:**

Per la pasta, lavorare il burro a crema con lo sbattitore elettrico alla velocità massima. Incorporare a poco a poco tutti gli ingredienti fino al latte incluso. Unire la farina a cucchiaiate e amalgamare bene il tutto.

Con l'aiuto di due cucchiaini disporre noci di pasta ben distanziate sulle placche preparate, coprirle con carta oleata o un foglio alu e appiattirle leggermente. Cuocere i biscotti tenerini nella parte media del forno per ca. 12 minuti. Lasciarli raffreddare su una gratella.

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****Scanalatura: parte media****Tempo di cottura: circa 12 Minuti**



Dr. Oetker AG/SA

3 Decorazione:

Per decorare, scaldare la glassa come indicato sulla busta. Tagliare un angolo della busta e disegnare un motivo a zigzag sui biscotti. Lasciare asciugare.

