

# Biscottini a timbro con pasta di zucchero

circa 60 pezzi



facile

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

250 g di farina  
di Lievito Dr. Oetker  
50 g di nocciole macinate  
150 g di burro o di margarina  
ammorbidito  
50 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr.  
Oetker  
1 pizzico di sale  
1 uovo  
1 bustina di Finesse Scorza di limone  
grattugiata Dr. Oetker

**Decorazione:**

200 g Pasta di zucchero bianca stesa  
Dr. Oetker  
di Scrittura decorativa Glitter Dr.  
Oetker  
di Coloranti alimentari in verde, giallo,  
rosso e blu Dr. Oetker (verde, giallo,  
rosso, blu)

**1 Preliminari:**

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Diversi stampini da diametro 4 cm e 2-3 cm. Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: 180 °C****Aria calda: 160 °C****2 Impasto:**

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 e poi alla velocità massima, fino a ottenere un impasto compatto. Stendere il composto su un piano leggermente infarinato fino a ottenere una sfoglia di ca. 1/2 cm di spessore e ritagliare dei motivi a piacere (diametro ca. 4 cm). Riporli sulla teglia e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: 180 °C****Aria calda: 160 °C****Scanalatura: parte media****Tempo di cottura: circa 10 Minuti**

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

### ③ Decorazione:

Stendere la pasta di zucchero in un sacchetto da congelatore aperto formando uno strato spesso ca. 2 mm e rimuoverla dal sacchetto. Ritagliare gli stessi motivi dei biscottini e applicarli sui dolcetti con la scrittura decorativa. Versare ciascun colorante alimentare su un pezzo di carta da forno e distribuirlo un po'. Premere gli stampini piccoli con vari motivi, ad es. stelle o cuori (diametro 2-3 cm), sul colore e usarli come timbri sulla pasta di zucchero. Far asciugare il colore.

### Consigli:

Se l'impasto dovesse risultare appiccicoso, avvolgerlo nella pellicola trasparente e riporlo in frigorifero per ca. 30 min. Se riposti in un contenitore ben chiuso, i biscotti possono conservarsi fino a ca. 3 settimane.