

# Magliette da calcio dolci

18 pezzi

 medio●  Fino a 80 Min.

## Ingredienti:

### Pasta:

200 g di farina  
2 pizzichi di Lievito Dr. Oetker  
1 c. da tè di cacao in polvere  
75 g di burro o di margarina ammorbidito  
75 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker  
1 uovo  
2 c. da tè di latte  
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker

### Decorazione:

1 pacchetto di Pasta di zucchero colorata Dr. Oetker  
1 pacchetto di Scrittura decorativa Rainbow Dr. Oetker  
1 pacchetto di Scritture decorative Glamour Dr. Oetker

## 1 Preparazione:

Rivestire una teglia con della carta da forno. Preriscaldare il forno. Preparare gli stampini per biscotti.

**Forno tradizionale: 180 °C**

**Aria calda: 160 °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 e poi alla velocità massima, fino a ottenere un impasto compatto. Stendere l'impasto dosando le porzioni su una superficie leggermente infarinata fino a ottenere uno spessore di ca. 1/2 cm. Ricavare circa 18 motivi e posizionare i dolcetti sulla teglia. Cuocere per ca. 12 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato. Spostare i biscotti insieme alla carta da forno su una griglia e lasciarli raffreddare.

## 3 Decorazione:

Scegliere la pasta di zucchero dei colori che più si preferiscono e stenderla in un sacchetto da congelatore aperto. Ricavare il motivo adatto per ogni biscotto e appoggiarvelo sopra premendo delicatamente. Guarnire con la scrittura decorativa.