

Talleri all'arancia

circa 55 pezzi



facile

Fino a 20 Min.

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

250 g di farina
di Lievito Dr. Oetker
125 g di burro ammorbidito
2 tuorli d'uovo
75 g di zucchero a velo
1 bustina di Finesse Scorza d'arancia
grattugiata Dr. Oetker
50 ml di succo d'arancia
1 pizzico di sale

Glassa:

2 c. da tavola di succo d'arancia
di zucchero a velo

Decorazione:

di Glassa chiara Dr. Oetker

1 Preliminari:

Foderare una placca con carta oleata. Per ca. 55 biscotti.

2 Pasta:

In una terrina mescolare la farina con il lievito. Aggiungere gli altri ingredienti nell'ordine indicato e lavorarli con il mixer utilizzando il gancio impastatore fino a ottenere un impasto liscio. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e riporre in frigorifero per ca. **40 minuti**.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Stendere l'impasto su una superficie infarinata fino a ottenere una sfoglia di ca. 4 mm di spessore e ricavare dei dischi di (ca. Ø 4,5 cm) di diametro con uno stampino dentellato. Disporre i dischi su una teglia da forno ricoperta di carta da forno.



Posizionare la teglia sul ripiano centrale del forno e cuocere per ca. **8-10 minuti**.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 8 - 10 Minuti

Togliere dal forno e lasciar raffreddare.

③ **Glassa:**

Per la glassa, mescolare il succo d'arancia con lo zucchero a velo fino a ottenere un composto liquido denso. Spalmare la glassa sui biscotti e lasciarla asciugare.

④ **Decorazione:**

Sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, versarla in una sac à poche e utilizzarla per decorare i biscotti. In alternativa è possibile decorare i biscotti utilizzando direttamente la confezione, semplicemente praticando un piccolo foro in un angolo.

Consiglio

- Al posto della glassa è possibile utilizzare anche la scrittura decorativa gusto cioccolato Dr. Oetker.

