3 ZINNEN
DOLOMITES

"BUTTOKEKSLAN"

UN BISCOTTO PER TUTTI

Hai bisogno di:

- 250g di burro morbido
- 150g di zucchero a velo
- 1 pachetto di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- 1 punta di buccia di limone, grattugiata
- 3 tuorli d'uovo
- 500g di farina
- 1 pacchetto di lievito in polvere
- 3-4 cucchiai di latte

E così vengono fatti:

Mescolare il burro con lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato, il sale e la bucia di limone. Aggiungere poco a poco i tuorli d'uovo. Mescolare la farina con il lievito in polvere e aggiungerlo con il latte all' impasto di uova e burro. Coprire la l'impasto e lasciarlo riposare in frigorifero per 1 - 2 ore. Poi stendere l'impasto di circa 5 mm e ritagliare le forme desiderate. Mettere i biscotti in forno a 180 gradi per 5 - 7 minuti. Alla fine decorare i biscotti con cioccolato o glassa colorata, cospargerli di zucchero a velo o semplicemente gustarli così come sono.