

"SPITZBUIBM"

UN CLASSICO PER NATALE

Per 70 biscotti hai bisogno di:

- 250 g di burro morbido
- 130 g di zucchero a velo
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- ¼ limone, buccia grattugiata
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di rum
- 3 tuorli d'uovo
- 400 g di farina
- ½ bustina di lievito in polvere
- 2 cucchiai di latte
- 200 g di marmellata

E così vengono fatti:

Mescolare il burro con lo zucchero a velo fino, aggiungere lo zucchero vanigliato, la buccia di limone, il sale e il rum. Poi aggiungere il tuorlo d'uovo. Mescolare la farina con il lievito in polvere, mescolarlo con gli altri ingredienti e impastare tutto con il latte. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare in frigorifero per circa 1 ora. Poi stendere la pasta e tagliare una metà con un stampino a forma di stella, l'altra metà tagliare a forma di stella con un buco in mezzo. Infornare i biscotti a 170°C per 5-7 minuti. Lasciare raffreddare i biscotti e spalmare le stelle con la marmellata. Mettere la stella con il buco sulle stelle con la marmellata e cospargere sopra un po' di zucchero a velo.