



BISCOTTI DELLE FAVOLE

INGREDIENTI

125 gr di farina
50 gr di zucchero
100 gr di burro
1 limone

PREPARAZIONE

Amalgamare il burro a pezzetti con lo zucchero, in un recipiente, finché non diventino spumosi e morbidi. Aggiungete la farina passata al setaccio e la scorza del limone (non trattato) grattugiata. Continuate ad impastare il composto finché non risulti liscio e compatto. Stendete una sfoglia di 5 mm di spessore su un piano infarinato e con gli stampini, facendovi aiutare dai vostri bimbi, ricavatene le formine e decoratele a piacere. (le decorazioni per alimenti si trovano facilmente nei supermercati e alimentari)

Infornate i biscotti in una teglia foderata con carta da forno per 15- 20 minuti circa (controllate che non si brucino, essendo sottili basta poco per farli scurire troppo). Fateli raffreddare prima di servirli.