



# Biscotti al burro natalizi

## Ricetta

Ecco come preparare dei buonissimi biscotti al burro, perfetti durante le feste del Natale, decorati, farciti o speziati da appendere o idee golose da regalare con una box.



di Antonio Scamardella, food blogger

 [antoniopastry](https://www.instagram.com/antoniopastry)



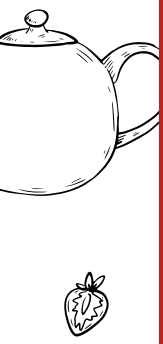
# Ricetta

## Biscotti al burro natalizi

---



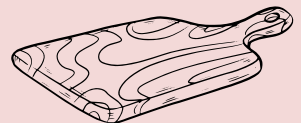
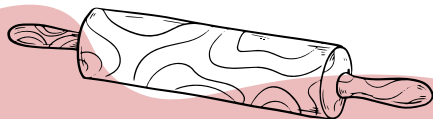
### Ingredienti



500 g Farina 00  
200 g burro  
200 g zucchero a velo  
2 uova  
Pizzico di sale  
Limone grattugiato  
zenzero, o vaniglia



Per la glassa:  
100 g cioccolato fondente





# Ricetta

## Biscotti al burro natalizi

### Procedimento

Sbattere leggermente le uova con lo zucchero e aggiungere la farina, la vanillina oppure la scorza del limone e il burro freddo tagliato a pezzetti.

Lavorare l'impasto fino ad ottenere, nel più breve tempo possibile, un panetto compatto, liscio e omogeneo. Stendere leggermente il panetto di pasta frolla e avvolgerlo con la pellicola trasparente. Riporre la frolla in frigo a rassodare per circa un'ora.

Per ottenere i biscotti al cioccolato basta aggiungere alla farina del cacao amaro, sostituire 40 g di farina 00 con 40 g di cacao amaro in polvere.

Trascorso il tempo necessario stendere la pasta frolla su una spianatoia di legno ben infarinata. Lo spessore della frolla varia secondo i gusti. Con l'aiuto di formine Natalizie, realizzare i biscotti in quantità. Impastare nuovamente la frolla in eccesso fino ad esaurimento.

Adagiare biscotti al burro all'interno di una teglia rivestita di carta forno e cuocere a 175° per 12 minuti circa, dipende dal forno e dallo spessore dei biscotti. I biscotti devono appena colorirsi in superficie

Come decorazione si può utilizzare semplicemente del cioccolato fondente o al latte sciolto a bagnomaria decorando a piacere o immergerli nel cioccolato.