

BISCOTTI CON MATTARELLO DECORATIVO

ricetta di Rosanna Andreoli



Ingredienti

300 g **Farina**

100 g **Zucchero a velo**

3 cucchiaini **Cacao amaro in polvere**

1 bustina **Vanillina**

1 **Uova**

150 g **Burro** (freddo)

Preparazione

Iniziamo a preparare i **Biscotti con mattarello decorativo**, versate nella ciotola, la farina, lo zucchero a velo, il cacao, la vanillina e mescolate con una forchetta gli ingredienti secchi

Tirate fuori dal frigorifero il burro e tagliatelo a piccoli pezzi versatelo nella ciotola e incorporatelo agli ingredienti secchi, impastate fino ad ottenere un composto sabbioso

Versate l'uovo e continuate ad impastare vedrete che la pasta frolla si forma e otterrete una composto liscio e lucido. Mettete la pasta frolla tra due fogli di carta forno e stendetela con il mattarello allo spessore di circa 5 /6 mm. Mettete la pasta frolla senza toglierla dalla carta forno in frigorifero per almeno mezz'ora. Mi raccomando la pasta frolla **non fatela grossa non si vedranno i disegni**.

Quando la pasta frolla avrà riposato in frigorifero, tiratela fuori. Passate il **mattarello decorativo sulla farina** e poi passalo dal **basso all'alto** sulla pasta frolla, con un movimento deciso e con forza. Con una formina ricava i biscotti della forma che più desideri, adagiali su un foglio di carta forno e falli **riposare mezz'ora in frigorifero**.

La pasta frolla che vi avanza andrà rimpastata e ristesa e la riutilizzate sempre con questo procedimento. Mi raccomando il mattarello va passato prima sulla farina.

Riscaldare il forno statico a 180° e solo quando sarà caldo togliete i biscotti dal frigorifero, sistemati sulla teglia del forno con della carta forno e fateli cuocere per 15/20 minuti, dipende dal tipo di forno. Quando i **Biscotti con mattarello decorativo** saranno cotti toglieteli dal forno e fateli riposare fino a che sono freddi completamente.

Biscotti preparati da Rosanna in occasione dell'escursione dei 100 Laghi del 161022 ;
come sempre Rosanna ci addolcisce con le sue specialita' e bonta' . Buonissimi

20/10/2022