



**CON LE MANINE IN PASTA.....**

**FACCIAMO I BISCOTTI**

Oggi ho preparato dei biscotti per bambini, nel senso che non solo sono ottimi per la merenda dei vostri bambini ma anche perchè se li preparate insieme a loro si divertiranno tanto. Certo, a fine lavoro troverete pasta frolla e codette colorate ovunque, ma vedere i vostri bimbi divertiti e felici è una bellissima sensazione



Preparazione: 20 minuti + riposo in frigo 30 Minuti

Cottura: 8-10 Minuti

Difficoltà: Medio

Porzioni: Circa 30 biscotti

Ingredienti

Per l'impasto

250 g Farina 00

125 g Burro

100 g Zucchero

1 Uovo

8 g Lievito in polvere per dolci (1/2 bustina)

1 Scorza di limone

1 pizzico Sale

Per decorare

1 Uovo

q.b. Codette colorate

## Preparazione

Mettete la farina in una ciotola. Con un coltello tagliate a pezzetti il burro freddo (appena uscito dal frigorifero) e versatelo nella ciotola (1). Lavorate un po' con le dita, un po' strofinando il palmo delle mani con la farina e il burro fino a completo assorbimento (2). Dovete ottenere un composto sbriciolato.

Aggiungete un pizzico di sale, poi unite il lievito, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone e l'uovo (3).



Iniziate a mescolare il tutto con un cucchiaio, poi con una mano e infine versate il composto sulla spianatoia (4) e lavoratelo fino a renderlo compatto, quindi appiattitelo con le mani, avvolgetelo con la pellicola (5) e ponetelo in frigo per circa 30 minuti.



Trascorso il tempo necessario, riprendete l'impasto e dividetelo in due parti (6). Stendetelo con il mattarello formando una sfoglia dello spessore di circa 1/2 centimetro. Per ottenere una sfoglia dallo spessore uniforme ho utilizzato 2 ferri da maglia (7). Ricavate i biscotti con delle formine (8). Man mano che andate avanti impastate rapidamente i ritagli, così eviterete sprechi.



Adagiate i biscotti ottenuti su una o più teglie ricoperte di carta da forno.

Sbattete un uovo e utilizzatelo per spennellare i biscotti (9), quindi cospargeteli con le codette colorate (10).



Cuocete i biscotti nel forno già caldo a 180° per 8-10 minuti, fino a quando avranno assunto un colore leggermente dorato. I tempi di cottura dipendono sia dallo spessore dei biscotti che dalla grandezza delle formine.

Sfornate i biscotti per bambini, lasciateli raffreddare e serviteli.