

# BISCOTTI DI PASTA FROLLA

Ciao bambini oggi vi propongo una ricetta semplice, ma squisita.

Buon divertimento !!



Scuola dell'Infanzia Adele - a.s. 2019/20

## Ingredienti biscotti:

250 gr. farina

100 gr. zucchero

150 gr. burro

50 gr. tuorli

1 limone grattugiato





Per prima cosa tagliamo  
il burro in piccoli pezzi.

Successivamente uniamo il  
burro allo zucchero  
e grattugiamo la buccia di un  
limone.



Cominciamo ad impastare,  
con l'aiuto di una planetaria o a mano,  
lo zucchero e il burro.



Adesso uniamo i  
tuorli e  
successivamente la  
farina setacciata.



Ora formiamo un  
impasto omogeneo,  
lo avvolgiamo  
nella pellicola e lo  
riponiamo nel  
frigo per circa due  
ore.



Adesso possiamo stendere  
l'impasto e fare le forme  
con gli stampini.



Infine riponiamo i biscotti pronti  
su delle teglie ricoperte di carta  
da forno e cuociamo a 180° per  
circa 20 minuti.

Ecco pronti i nostri  
biscotti.

Buona merenda!!



Scuola dell'Infanzia Adele - a.s. 2019/20

