

Nome Classe Data

LA RICETTA DEI BISCOTTI DI NATALE

Ingredienti: 300 g farina, 100 g di burro, 100 g di zucchero, mezza bustina (8 g) di lievito in polvere, buccia grattugiata di mezzo limone non trattato, 2 uova.

Che cosa serve: tagliere o ciotola, pellicola trasparente, mattarello, formine per biscotti, teglia da forno, carta da forno.

Procedimento

1. Disponiamo su un tavolo da lavoro la farina e lo zucchero e manipoliamolo il tutto fino a creare un "piccolo vulcano".
2. Rompiamo le uova e mettiamo il contenuto nel "cratere". Aggiungiamo poi il burro a pezzetti, il lievito e il limone grattugiato.
3. Manipoliamo bene il miscuglio fino a ottenerne un impasto liscio e omogeneo.
4. Copriamo l'impasto con una pellicola trasparente e lasciamolo riposare per almeno 1 ora in frigorifero.
5. Togliamo il preparato dal frigorifero e stendiamo la pasta con il mattarello fino a ottenerne una superficie di mezzo cm di spessore.
6. Realizziamo i biscotti con le formine.
7. Disponiamo i biscotti su una teglia foderata di carta da forno e inforniamo per 20 minuti a 180 gradi.

SEGUIRE LE FASI OPERATIVE DI UNA RICETTA.