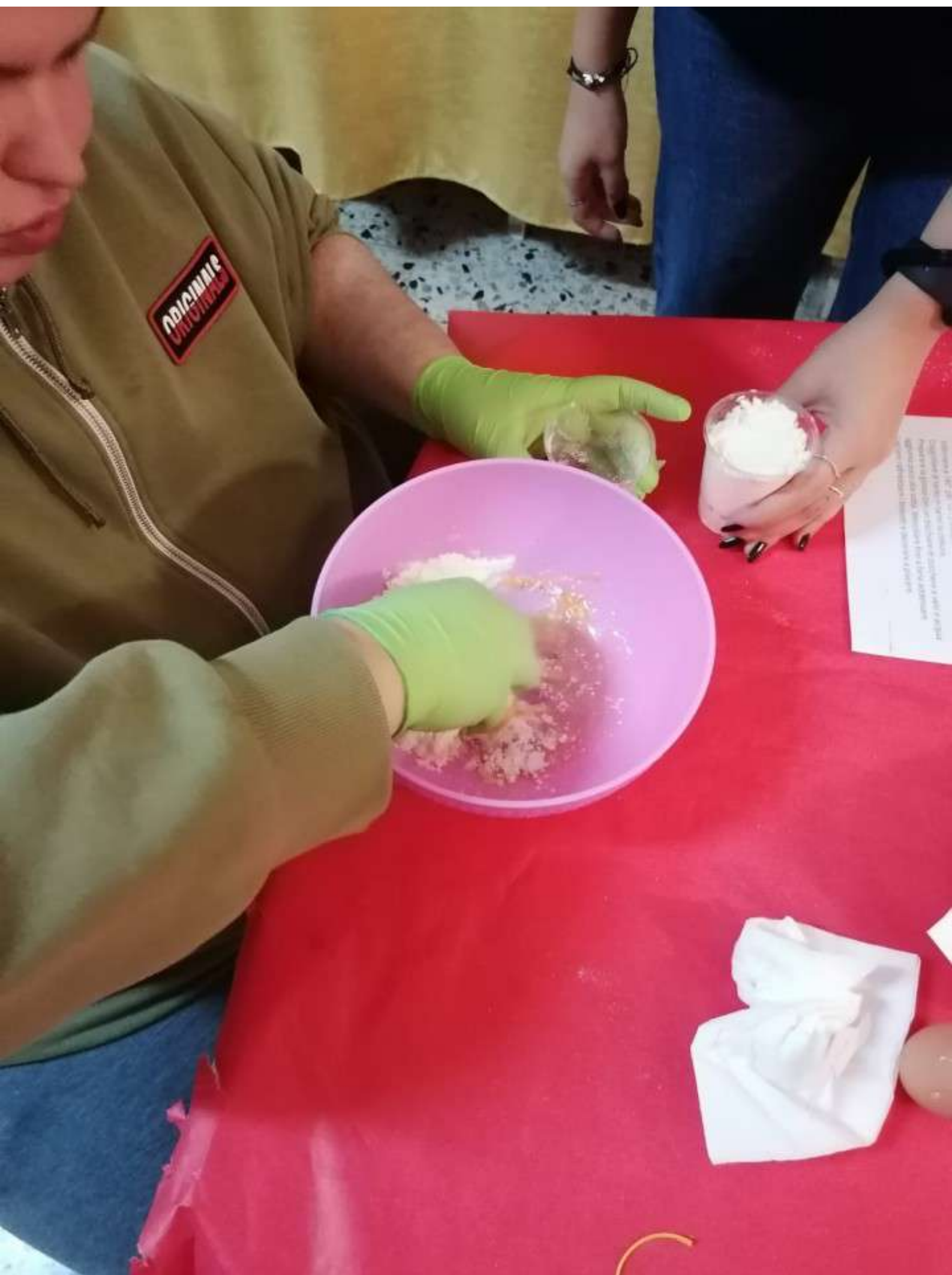






Biscotti di Natale

Ingredienti:

- 160g di farina di tipo "00"
- 40g di olio di semi
- 50g di zucchero semolato
- 1 uovo
- 4g di lievito per dolci
- ½ bustina di vanillina
- Gocce di cioccolato
- Colorante
- 1 bicchiere di zucchero a velo
- Acqua

Procedimento:

Misurare e pesare gli ingredienti.
In una ciotola mescolare l'uovo, l'olio di semi e lo zucchero.
Inserire poco alla volta gli ingredienti secchi: la farina, il lievito e la vanillina.
Aggiungere colorante a piacere.
Impastare fino ad ottenere un panetto liscio e compatto.
Aggiungere le gocce di cioccolato a piacere.
Stendere la frolla e formare i biscotti.
Infornare a 180° per 10-15 minuti.
Controllare di tanto in tanto la cottura.
Preparare la glassa con un bicchiere di zucchero a velo e acqua aggiunta poco alla volta. Mescolare fino a farla addensare.
Lasciare raffreddare i biscotti e decorare a piacere.





