

DOLCI E DESSERT

Quadretti

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

■ Ingredienti per 4 persone

Germe di grano	100 g
Farina bianca 00	100 g
Burro freschissimo	80 g
Zucchero semolato	60 g
Panna liquida	4 cucchiari
Tuorli d'uovo	2
Vaniglina	1/2 bustina
Sale	1 pizzico

PER LA PLACCA

Burro	poco
Farina	poca

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 40 biscottini. Setacciate sulla spianatoia la farina bianca e mescolatevi il germe di grano, 40 g di zucchero, la vaniglina e un pizzico di sale; fate la fontana, mettetevi al centro i tuorli, il burro leggermente ammorbidito ed a pezzetti e la panna liquida.
- 2 Impastate tutto rapidamente poi, sulla spianatoia leggermente infarinata, stendete la pasta ad uno spessore di 2-3 mm; con l'apposito stampino ricavate dei quadretti di cm 4 che sistemerete su una placca imburata e infarinata, tenendoli un poco distanziati.
- 3 Cospargeteli con il restante zucchero e passateli in forno già caldo a 190 gradi per circa 10 minuti; dopo di che estraeteli, staccateli subito e poneteli a raffreddare su un vassoio coperto con della carta bianca da cucina.