

DOLCI E DESSERT

Biscottini alla vaniglia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA

Burro (o margarina)	100 g
Zucchero	70 g
Sale	1 pizzico
Vaniglia	1 baccello
Uovo	1
Tuorlo d'uovo	1
Lievito	1 punta
Farina	200 g
Latte magro	7 cucchiari

PER DECORARE

Cioccolata	40 g
------------	------

■ Preparazione

- 1 Pasta: mescolate insieme il burro a temperatura ambiente, lo zucchero, il sale e il baccello di vaniglia fino ad ottenere un composto cremoso.
- 2 Sbattete l'uovo ed il tuorlo incorporandoli alla farina setacciata con il lievito e al latte.
- 3 Con una siringa da pasticciere dalla bocchetta a forma di stella, strizzate la pasta ottenendo dei biscotti che disporrete su una teglia rivestita di carta da forno.
- 4 Cuoceteli per circa 17 minuti a 200 gradi in forno già caldo. Una volta cotti toglieteli subito dalla teglia e fateli raffreddare.
- 5 Fondete la cioccolata a bagnomaria e riempiate con essa un imbuto di pergamena e decorate i biscotti. Suggerimento: i biscotti sono ottimi appena sfornati.
- 6 Se volete conservarli, metteteli nel congelatore: all'occorrenza li potrete scongelare in un attimo.