

Cuor di biscotto (by Charles)

I cuor di biscotto sono un'altra delle mie idee. Fare i biscotti è una cosa che adoro moltissimo, e creare delle varietà mi entusiasma ancor di più, e spero di popolare presto questo mio spazio web con fantasia.

Ingredienti per i cuor di biscotto:

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- 100 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 1 uovo + 1 tuorlo
- 150 grammi di burro
- una punta di cucchiaino di lievito per dolci in polvere
- aroma alla vaniglia (meglio qualche goccia di estratto di vaniglia pura con semi)

Procedimento:

Versate setacciate le polveri (farina, fecola, lievito e lo zucchero ma non setacciato) in un ciottola e mescolare.

Aggiungete il burro ammorbidito, l'uovo e il tuorlo e l'aroma alla vaniglia.

Impastate per bene il tutto e mettete in frigorifero a riposare per circa 30 minuti.

Trascorsi i 30 minuti riprendete l'impasto dal frigorifero e stendetelo con un mattarello. Con uno stampo ad espulsione a forma di cuore create i vostri biscotti disponendoli su una teglia ricoperta di carta da forno.

Infornate in forno preriscaldato a 180° C per circa 10-12 minuti.

Lasciateli raffreddare prima di servirli.

