

## RICETTA DEI BISCOTTI-STELLA

LAVORA CON UN ADULTO.

### INGREDIENTI E UTENSILI:

- 220 grammi di farina 00
- 70 grammi di zucchero fine
- 125 grammi di burro
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- Estratto di vaniglia o scorza di limone, a piacimento
- 1 albume
- 150 grammi di zucchero a velo
- Succo di limone
- Oro alimentare, colorante alimentare giallo o codette per decorare
- Matterello e stampini a forma di stelle, di luna...

### PROCEDIMENTO:

1. Metti in una ciotola farina, zucchero, burro freddo tagliato a dadini, l'uovo, il tuorlo e l'aroma che hai scelto tra vaniglia e limone.
2. Impasta molto velocemente con la punta delle dita, perché la pasta frolla non deve essere riscaldata.
3. Fai una palla e tienila un'ora in frigo nella pellicola.
4. Spargi un po' di farina su tagliere e matterello, toglila la pellicola e stendi la pasta non troppo sottile o i biscotti rischieranno di rompersi o bruciarsi.
5. Accendi il forno a 160°, in modo che si riscaldi.
6. Con lo stampino crea tanti biscotti.
7. Disponili sulla teglia e lasciali prima 10 minuti in frigorifero, poi 20 minuti circa nel forno.
8. Controlla la cottura. Quando saranno colorati tirali fuori dal forno e falli raffreddare.
9. Prepara la glassa. In una ciotolina metti l'albume e lo zucchero a velo mescolando con una frusta o una forchetta fino alla consistenza che desideri, aggiungi il limone che rende la glassa lucida, se vuoi anche una goccia di colorante giallo, ricopri i biscotti e spargi l'oro.
10. Lasciali asciugare e gustali insieme ai tuoi amici!

