



Kit Biscotti - Biscotti Lollipop

INGREDIENTI

Per l'impasto: 375 g farina bianca 00
125 g **Frumina PANEANGELI**
250 g zucchero
1 fialetta di **Aroma Limone PANEANGELI**
1 presa di sale
2 uova
250 g burro freddo
mezza bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**

Per decorare:

42 bastoncini
250 g **Zucchero al Velo PANEANGELI**
3-4 cucchiaini di acqua
1 confezione di **Codette Arcobaleno PANEANGELI**
1 confezione di **Matite Brillanti PANEANGELI**

PREPARAZIONE:

- Setacciare sul piano del tavolo la farina mescolata con la frumina. Nel centro del mucchio praticare una buca e mettervi zucchero, aroma, sale e uova.
- Lavorare gli ingredienti incorporando parte della farina, fino a formare un impasto denso, quindi aggiungere il burro freddo tagliato a dadini e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato ed incorporare la farina rimanente.
- Impastare rapidamente il tutto, fino a formare un impasto liscio, coprire con pellicola trasparente e porre in frigorifero per circa 30 minuti.
- Stendere metà della pasta in una sfoglia dello spessore di circa 1 cm circa, stampare i biscotti (diametro circa 6 cm), inserire i bastoncini e disporli distanziati sulla lastra del forno foderata con carta da forno.
- Cuocere nella parte media (alta per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C) per 12-14 minuti.
- Con lo zucchero al velo e l'acqua preparare la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e glassare. Decorare a piacere i biscotti usando codette e matite brillanti

