

Biscotti natalizi allo zenzero

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Ecco la ricetta dei tipici biscotti natalizi allo zenzero. Potete divertirvi a realizzare diverse forme in tema col natale e sono ottimi serviti con crema inglese.

INGREDIENTI:

- 300 g pr farina
- 150 g pr zucchero
- 50 g pr burro
- 1 Vöva
- 1/2 tazzina zenzero in polvere

PREPARAZIONE:

Impastare tutti gli ingredienti velocemente.

Formare una palla e lasciare riposare in frigorifero per circa 1/2 ora. Stendere la pasta alta circa 1 cm.

Tagliare i biscotti della forma desiderata coi vari stampini. Infornare a 200 gradi per circa 15 minuti.

[MORE]