



Biscotti di natale - [Visualizza sul sito](#)
di Rosa



dolcetti natalizi - biscotti decorati - glassa colorata



Lavorate :

250 gr. di burro

250gr. di zucchero

3 uova

500gr. di farina

la scorza di 1 arancia e di 1 limone

un pizzico di sale

e fare riposare in frigo per 30 minuti nella pellicola.



Fare le formine e metterle nel forno a 220gradi per 10 minuti circa.

Quando raffreddano, ricoprire con la glassa di Cristina con 1 albume montato a neve e 200gr. di zucchero a velo.





[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it