

Biscotti della Befana

- Ingredienti:
- 500 gr. di farina
- 250 gr. di zucchero
- 200 gr. di burro
- 5 uova
- 1/2 bicchiere di latte
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 cucchiaini di rum
- 1 arancia
- 3 cucchiaini di granella di zucchero
- sale

Su una spianatoia setacciate a fontana la farina con il lievito e versate al centro tre uova e un tuorlo, lo zucchero, il burro ammorbidito e un pizzico di sale. Profumate con la scorza grattugiata dell'arancia e impastate bene bagnando con il liquore e il latte. Mettete il panetto di pasta in una ciotola coperta dalla pellicola per alimenti e lasciatelo riposare in frigorifero per circa 1 ora. Trascorso questo tempo, stendete la pasta in una sfoglia di circa 4 mm. e con gli stampini ritagliate i biscotti. Accendete il forno a 220 gradi, rivestite la placca con la carta da forno e sistemate i biscotti. Spennellateli con il tuorlo rimasto sbattuto con un po' di latte, decorate con la granella di zucchero e cuocete per 10 minuti circa. Lasciate raffreddare e servite.