

Biscotti Marco

Ingredienti:

400 gr. di farina 00

150 gr. di burro

150 gr. di zucchero

3 tuorli di uova

1 uovo intero

Per decorare:

35 gr.di albumi d'uovo

150 gr.di zucchero a velo

Confetti colorati o codette di cioccolato

Mescolate la farina allo zucchero e disponetela a fontana sul piano di lavoro,mettete al centro i tuorli e l'uovo intero e il burro a pezzetti.

Partendo dal centro della fontana impastate velocemente con la punta delle dita cercando di non scaldare troppo l'impasto.

Ottenuto un panetto liscio, avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Stendete poi la pasta sul piano spolverato di farina, con il mattarello anch'esso spolverato di farina a uno spessore di 3/5 mm. Ritagliate usando le apposite formine, sollevate i biscotti con una spatola e metteteli sulla leccarda del forno foderata di carta da forno, distanziandoli un po' uno dall'altro.

Cuoceteli in forno a 180 gradi per 10 minuti, a seconda delle dimensioni.

Sfornateli e metteteli

a raffreddare su una gratella.

Per preparare la glassa, mettete in una ciotola l'albume e lo zucchero a velo e sbattete energicamente con una forchetta o una frusta, fino a quando non otterrete un composto spumoso e leggero.

Spennellate con un pennello morbido metà dei biscotti con la glassa formando uno strato omogeneo. Lasciate i biscotti sulla gratella in modo da far scolare la glassa. Decorate i biscotti

quando la glassa è ancora malleabile, ma comincia a indurirsi con i confetti e le codette a piacere.