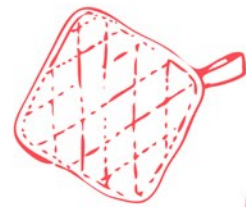


Per te  
Amore  
di Mamma!

# Biscotti



## Ingredienti

- Farina - 250g
- Zucchero - 80g
- Burro - 80g
- 1 Uovo
- 1 cucchiaino di lievito
- Pepite di cioccolato
- Zucchero a velo

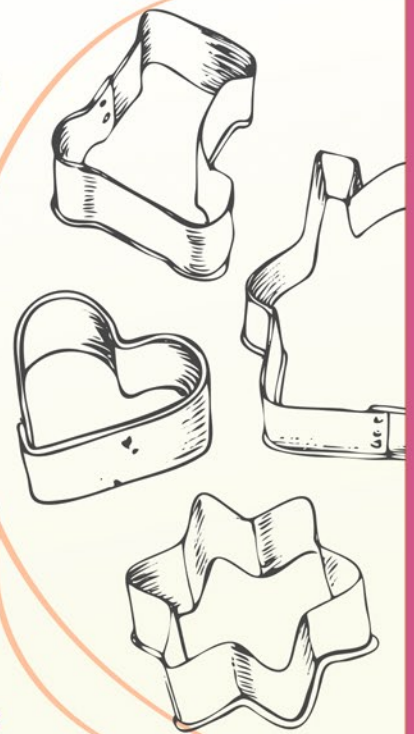
- CON GLI INGREDIENTI FORMA UN IMPASTO OMOGENEO. TERMINATO, CREA UNA PALLA UNIFORME, CHIUDILA NELLA PELLICOLA E LASCIALA RIPOSARE IN FRIGO PER 30 MINUTI.

- SPIANA CON UN MATTARELLINO DELLE PORZIONI DI IMPASTO.

- CON UNA FORMINA A CUORE, CREA I BISCOTTI.

- METTI IN FORNO PER CIRCA 15 MINUTI.

- SFORNATI, AGGIUNGI LO ZUCCHERO A VELO.



Ti aiuta Yo!

**Difficoltà:** Facile

**Tempo:** 5 minuti preparazione  
+ 30 minuti di riposo in frigo  
+ 15 minuti di cottura in forno

**Quantità:** Circa 50 biscotti



ACCOMPAGNALI  
AL LATTE  
CALDO

GNAM!



**YOUNGO**  
www.youngo.it