



## Biscotti canestrelli

### **Ingredienti**

300 g di farina

100 g di zucchero

200 g di burro

1 tuorlo d'uovo

Ottimi..io li adoro! Il mio ragazzo li adora! I miei li adorano...ed eccoli qua!!!

lavorare insieme tutti gli ingredienti come per una pasta frolla. Tenere in frigo 30 minuti e più (io li ho tenuti 2 ore).

Stendere ad un'altezza di 5 mm. Tagliare con le formine adatte per i canestrelli (io non le ho, e come si vede dalla foto, la forma è diversa).

Mettere su una placca da forno coperta con carta da forno, o imburrata e infarinata. Cuocere per circa 15-20 minuti a 180°. Non preoccuparsi se rimarranno bianchi. I canestrelli sono biscotti chiari.

Fare raffreddare e cospargere con zucchero a velo.

Ricetta di [KATY85](#)