



## ***Biscotti alla panna***

### **Ingredienti (per circa 30 biscotti):**

280 g	Farina e Amido
150 ml	Panna liquida
70 g	Zucchero a velo
50 g	Burro ammorbidito
n° 1	Bustina di vanillina
8 g	Lievito per dolci

### **Per decorare:**

q.b. albume e zucchero a velo

### **Preparazione**

1. Montare, con l'aiuto di un planetario, la panna con il burro e lo zucchero e poi aggiungere la farina e impastare fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.
2. Spianare la pasta con un mattarello e dare ai biscotti la forma voluta usando alcune formine.
3. Appoggiare i biscotti su una teglia da forno coperta di carta da forno e cuocere nel forno caldo a 180°C per 10/15 minuti. Verificare visivamente la cottura, non devono scurire troppo.
4. Raffreddare su una gratella e decorare, se fa piacere, con una glassa realizzata montando a neve l'albume e lo zucchero a velo.