



Biscotti "sparati"

Nota 1: va da sé che per realizzare questa ricetta dovrete essere forniti della pistola spara biscotti.

Ingredienti

- 250 g Farina 00
- 125 g Zucchero semolato
- 125 g Burro molto morbido
- n° 1 Presa di sale
- n° 2 Tuorli piccoli
- q.b. Vanillina

Preparazione

1. In una ciotola amalgamare bene tutti gli ingredienti fino a formare una palla omogenea ma molto morbida.
2. Suddividerla in tre parti e aromatizzare una parte con un cucchiaino di cacao in polvere, un'altra con la cannella, lasciando una dose invariata (potrete ovviamente aromatizzare e/o speziare a vostro piacimento).
3. Inserire la pasta nella pistola spara biscotti, e iniziare a sparare i biscotti su una placca ricoperta di carta da forno.
4. Cuocere i biscotti a 180° per 20 minuti.
5. Volendo si può sciogliere un po' di cioccolata a bagnomaria (aggiungendoci magari un cucchiaino di pralinato) e ricoprire qualche biscotto per renderlo più sfizioso.

Nota 2: Sparare i biscotti richiede un po' di tecnica, bisogna fare qualche prova perché non tutti gli "spari" riescono al primo tentativo. Bisogna armarsi di pazienza e provare, vedrete che la seconda infornata sarà sicuramente migliore della prima!