



Dolcetti di Santa Fe

Ingredienti

150 g	Farina
n° 1/2	Cucchiaino sale
n° 3	Tuorli
n° 1	Cucchiaino burro fuso
100 g	Zucchero a velo
100 ml	Panna
q.b.	dulce de leche

Preparazione:

1. In una ciotola lavorare con la punta delle dita la farina con i tuorli, il sale ed il burro fuso, impastare poi su una spianatoia infarinata per una decina di minuti per avere un composto elastico e omogeneo. Far riposare questo impasto per 10 minuti.
2. Stendere la pasta ad uno spessore di 2 mm e poi ricavare dei dischi del diametro di 5 centimetri, metterli su una teglia da forno distanziandoli tra loro almeno 2 centimetri.
3. Cuocere i biscotti in forno preriscaldato a 180 °C per 10 minuti e farli poi raffreddare su una gratella.
4. Nel frattempo prendere una ciotolina e mescolare la panna e lo zucchero a velo; immergere metà di questi biscotti nella crema di panna e poi metterli ad asciugare su una teglia rivestita con carta forno.
5. Spalmare il “dulce de leche” (vedi la ricetta del dulce de leche tra le mie ricette) sull'altra metà dei biscotti, poi coprire con l'altro biscotto con la glassa bianca rivolta verso l'alto.