

Pasticcini al burro

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **299Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 100 g di farina di grano tenero tipo 00
- 1 pizzico di sale
- 100 g di burro
- 25 g di zucchero
- 1 baccello di vaniglia
- Zucchero a velo

PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 180° C.
- Setacciare la farina e mescolarla al sale.
- Tagliare il burro a cubetti e lavorarlo in una ciotola con una forchetta fintanto che non diventa tenero.
- Unire lo zucchero al burro, ed incorporare brevemente. Sbattere con le fruste elettriche fintanto che il composto non risulti perfettamente amalgamato.
- Incidere il baccello di vaniglia e raschiarne l'interno con una spatolina o un coltello non affilato per prelevarne i semi. Unirli al composto ed amalgamare con un cucchiaino di legno.
- Incorporare quindi la farina poco per volta, sempre con il cucchiaino di legno, e mescolare fintanto che i due ingredienti non risultano perfettamente legati.
- Rivestire una teglia con carta da forno.
- Mettere l'impasto in una tasca da pasticciare con il becco scanalato e spremerlo in piccoli mucchietti nella teglia, distanziandoli bene l'uno dall'altro.
- Infornare per 15 minuti, proseguendo di qualche minuto la cottura se servisse per farli ben dorare.
- Sfnare e lasciar raffreddare i pasticcini, quindi cospargerli con lo zucchero a velo.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

E' possibile conservare questi biscotti per una decina di giorni, ben chiusi in un vaso ermetico.

Con le dosi riportate dovrebbero venire circa una trentina di pasticcini, da circa 40 Kcal l'uno.

