

Come preparare: Biscotti uovo di Pasqua



1

Per preparare i biscotti di Pasqua, cominciate raccogliendo nella ciotola della planetaria il burro freddo a cubetti con lo zucchero semolato. Lavorateli a bassa velocità con la frusta . Aggiungete l'uovo sbattuto con il sale e amalgamate. Unite la farina e il lievito e impastate rapidamente fino a ottenere un composto omogeneo.



2

Prelevatelo dalla ciotola, dategli la forma di un panetto non troppo spesso e fatelo riposare per 30 minuti in frigorifero, avvolto nella carta forno. Trascorso questo tempo disponete la pasta frolla su una spianatoia appena infarinata.



3

Stendetela con il mattarello portandola allo spessore di 5 mm e, utilizzando un taglia biscotti a forma di uovo da 5 cm, ricavate tante sagome che disporrete, opportunamente distanziate, su due teglie rivestite di carta forno.



4

Fate cuocere i biscotti, una teglia alla volta, nel forno già caldo a 180° per circa 12-14 minuti o fino a leggera doratura. Sfornate e fate raffreddare su una griglia per dolci. Nel frattempo fate fondere il cioccolato fondente grossolanamente tritato a bagnomaria e, quando i biscotti saranno freddi, intingeteveli completamente aiutandovi con una forchetta.



5

Disponeteli a poco a poco sulla gratella e decorateli immediatamente con le codette di zucchero colorate in modo che il cioccolato sia ancora sciolto e funga da collante. Fate solidificare e servite i vostri biscotti di Pasqua!