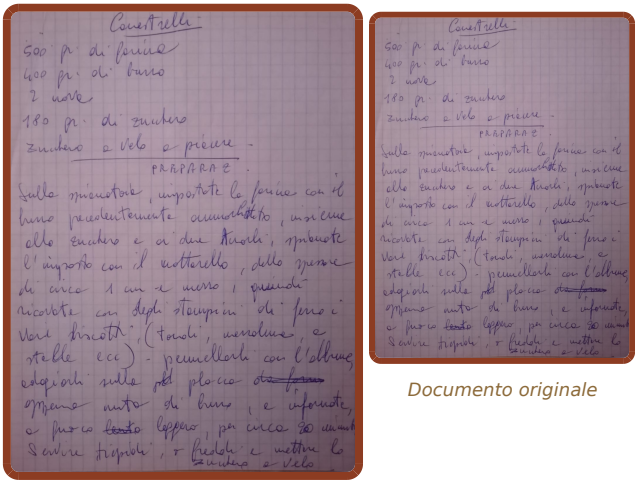


Canestrelli



Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

farina	500 grammi
burro	400 grammi
zucchero	180 grammi
uova	2 unità
zucchero a velo	a piacere

Procedimento

- Sulle macchine, impastate la farina con il burro precedentemente ammorbidito, insieme allo zucchero e a due tuorli; spianate l'impasto con il mattarello, dello spessore di circa 1 cm e mezzo, quindi ricavate con degli stampini di ferro i vari biscotti (tondi, mezzelune, stelle ecc.)
- Pemellarli con l'albume e adagiarli sulla placca da forno appena unta di burro e infornate a fuoco leggero per circa 20 minuti.
- Servire tiepidi o freddi e mettere lo zucchero a velo