

I BUONISSIMI BISCOTTI DI ROSPO

#babacasa

ROSCO, UNO DEI PROTAGONISTI DEL LIBRO DI ARNOLD LOBEL, RANA E ROSPO SEMPRE INSIEME, ADORA FARE I BISCOTTI... PROVA ANCHE TU LA SUA RICETTA, MA RICORDA DI CHIEDERE A UN ADULTO DI AIUTARTI!

INGREDIENTI

- 350 GR DI FARINA SETACCIATA
- 125 GR DI BURRO
- 75 GR DI ZUCCHERO DI CANNA
- 2 UOVA
- UN PIZZICO DI SALE



PREPARAZIONE

1. IN UNA CIOTOLA VERSA LA FARINA SETACCIATA, LO ZUCCHERO, IL SALE, UN UOVO INTERO, UN TUORLO, IL BURRO FREDDO TAGLIATO A PEZZI. POI IMPASTA TUTTO CON LE MANI.
2. AVVOLGI IL PANETTO CHE AVRAI OTTENUTO NELLA PELLICOLA E LASCIALO IN FRIGORIFERO A RIPOSARE PER ALMENO MEZZ'ORA.
3. STENDI LA PASTA CON IL MATTERELLO FORMANDO UN GRANDE DISCO DI CIRCA MEZZO CENTIMETRO DI SPESSORE. USA UN BICCHIERE PER RICAVARE I TUOI BISCOTTI.
4. CHIEDI A UN ADULTO DI ACCENDERE IL FORNO E RISCALDATELO A 180°C. FODERA UNA TEGLIA CON LA CARTA DA FORNO E SISTEMA I BISCOTTI BEN DISTANZIATI. CUOCI I BISCOTTI PER 10 MINUTI CIRCA, POI TOGLILI DAL FORNO E LASCIALI RAFFREDDARE.