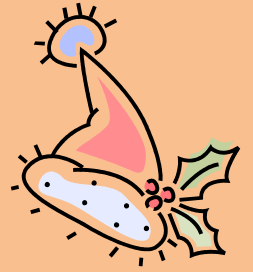


## ***Biscotti di Natale***



### **Ingredienti:**

- + 200g farina
- + 40g zucchero
- + 1 cucchiaino di spezie miste (cannella, noce moscata)
- + 1 pizzico di sale
- + 150g di burro
- + 1 uovo

### **Ingredienti per la glassa:**

- + 1 cucchiaio di albume
- + 60 gr di zucchero a velo
- + 1 cucchiaino di succo di limone



### **Preparazione:**

- + Nel mixer aggiungere la farina, lo zucchero, il burro e un po' di noce moscata e cannella, assieme a un pizzico di sale.
- + Far amalgamare velocemente il tutto e aggiungere l'uovo.
- + Fare una pallina con l'impasto dei biscotti e avvolgerlo nella pellicola.
- + Lasciarlo riposare in frigo per circa mezzora.
- + Stendere l'impasto con il matterello e un po' di farina e con gli stampini ritagliare i biscottini.
- + Preparare la glassa con un albume, lo zucchero a velo e un po' di succo di limone. Spennellare quindi i biscotti.
- + Infornare i Biscotti di Natale a 180° per 10 min.



***Buon Appetito e... Buon Natale!!!***