

Biscotti alla Cannella

Ingredienti

- 300 g farina 00
- 120 g burro
- 100 g zucchero
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di cannella
- 1/2 cucchiaino di zenzero
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Avvolgere nella pellicola e lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendere l'impasto a circa 4-5 mm, ricavare i biscotti con le formine e cuocere in forno statico a 180°C per 10-12 minuti. Lasciare raffreddare e decorare a piacere.

