

Biscotti di Vetro

Ingredienti

- 300 g farina 00
- 120 g burro
- 100 g zucchero
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di vaniglia
- caramelle dure colorate

Procedimento

Preparare una semplice pasta frolla con tutti gli ingredienti, farla riposare 30 minuti in frigorifero e stenderla. Ritagliare i biscotti con le formine e, al centro, creare un piccolo foro. Riempire il foro con pezzetti di caramella dura. Cuocere a 175°C per 10-12 minuti: la caramella si scioglierà creando un effetto “vetro”. Lasciare raffreddare completamente prima di staccare i biscotti.

Idea: con un piccolo foro nella parte superiore diventano anche decorazioni per l'albero!

