

Biscotti arcobaleno



Ingredienti per circa 30 pezzi :

230 g burro ammorbidito

100 g zucchero a velo

3 uova

un pizzico di sale

360 g farina

5 g bicarbonato di sodio

90 g codette

ciliegie candite

Amalgamare bene il burro ammorbidito con lo zucchero a velo, aggiungere il sale, poi le uova uno per volta. La farina va mischiata con il bicarbonato e aggiunta poco per volta all'impasto. Poi le codette colorate aggiungere per ultime e girare brevemente. Con le mani unte d'olio prendere un cucchiaio dell'impasto che lo pressate nella forma che più vi piace, e appoggiare sulla carta forno con la ciliegina sopra; messi poi nella padella.



Coprire con Magic Cooker e mettere sulla fiamma alta 2 minuti, poi prossimi 20 minuti a fiamma bassa. Usare lo spargifiamma sotto la padella. Asciugare ogni tanto il coperchio sotto. Lasciare raffreddare e spolverare con lo zucchero a velo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.