

Biscotti girandola colorati



Ingredienti:

200 g burro

260 g farina 00

100 g zucchero a velo

1 albume

2 cucchiari colorante alimentare o 20 g cacao

Mettete nella ciotola il burro spezzettato e la farina.



Lavorate un po con il mixer. Aggiungete lo zucchero a velo...



...ed amalgamate bene il tutto. Dividete la composizione in 2 parti uguali. Ogni parte colorate con 1 cucchiaino di colorante alimentare liquido. Se preferite con il cacao, allora in una parte aggiungete 20 g cacao, in altra 20 g farina.



Lavorate ogni parte prima con la forchetta, poi sul tavolo con le mani finché ottenete un impasto omogeneo e morbido. Chiudete con pellicola trasparente.



Lasciate riposare nel frigo 1 ora. Poi stendete ogni parte tra due pezzi di carta forno in sfoglia di circa 2 millimetri di spessore.



Tagliate i bordi dritti per ottenere 2 rettangoli identici come misure. Spennellate una sfoglia con l'albume...



...poggiate l'altra sfogli, spennellate di nuovo con albume, e arrotolate partendo dai lati opposti.



Chiudete con la carta forno e lasciate riposare nel frigo altri 30 minuti. Tagliate poi a fette spesse circa 1 centimetro che poggiate nella teglia con la carta forno sotto. La teglia va poggiate nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta per 10 minuti. Per il secondo giro (escano 2 teglie di biscotti) cuocete 10 minuti a fiamma media (il kit forno è già caldo).



Togliete la carta forno con i biscotti pronti a fateli raffreddare sulla gratta.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.