

BISCOTTI COLORATI

Ingredienti

500 g	farina
200 g	zucchero
2	uova
1	bianco d'uovo
1	presa di sale
1	bustina zucchero vanigliato
	buccia di limone
	cacao amaro
350 g	burro

Preparazione

Fare una fontana con la farina, mettere nel centro: uova, burro a pezzi, sale, zucchero e mescolare.

Dividere il panetto in 2, in 1 ci aggiungo il cacao e impasto.

Spianare e sovrapporre lo strato bianco, precedentemente pennellato con il bianco d'uovo a quello marrone e arrotolare.

Mettere in frigo x 30 min, dopo taglio a fette (delle rondelle)

Oppure spiano il bianco con il resto formo dei bastoncini che metto sul pezzo bianco.

Bastoncino marrone, arrotolo, secondo bastoncino marrone e così via.

Metto in frigo x 30 min dopo taglio

Infornare nel forno caldo a 180 x 15 min.