

Biscotti al Burro con Biscoff®

6 passaggi
20 porzioni

Basta immergere questi classici biscotti al burro nella morbida crema spalmabile Biscoff per trasformarli nel dolce perfetto da condividere durante le feste e le celebrazioni di fine anno.

Ingredienti

180 g di burro a temperatura ambiente
120 g di zucchero
220 g di farina 00
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di lievito in polvere
1 uovo
1 cucchiaio di crema spalmabile Biscoff

Per la decorazione:

4 cucchiai di crema spalmabile Biscoff

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 150 °C. In una planetaria con frusta a foglia, lavorare il burro fino a renderlo morbido e cremoso. Aggiungere lo zucchero e continuare a mescolare fino a ottenere un composto soffice.
2. In una ciotola, mescolare la farina, il lievito in polvere e il sale.
3. Aggiungere l'uovo e la crema spalmabile Biscoff al composto di burro e continuare a mescolare fino a completo assorbimento. Incorporare gradualmente gli ingredienti secchi fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.
4. Trasferire l'impasto in una sac à poche con bocchetta a stella larga. Formare dei biscotti a forma di ciambella su una teglia rivestita con carta forno.
5. Cuocere per 15-20 minuti, fino a quando i biscotti inizieranno a dorarsi leggermente. Sfornare e lasciare raffreddare completamente su una gratella.
6. Scaldare la crema spalmabile Biscoff fino a renderla fluida e immergervi i biscotti. Riporre in frigorifero fino a quando la copertura si sarà rassodata e infine gustarli!