

Biscotti alla cannella stile cinnamon rolls

Ingrédients

- 70g di zucchero
- 125g di burro morbido
- 250g di farina
- 1 grande cucchiaio di cannella
- 85g di zucchero di canna

Préparation

1. A Natale, ci sono i tronchetti, certo, ma non solo!
2. Ci sono anche i biscotti, di tutte le forme e spesso ben profumati, come qui con questi biscotti arrotolati in stile cinnamon rolls: una pasta frolla molto semplice e ben burrosa e un ripieno come in un rotolo alla cannella per un biscotto ben fondente, da gustare con un tè o una cioccolata calda. Ingredienti :Ho usato la cannella Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
3. Materiale :Ho usato il mattarello con anelli (perfetto per avere uno spessore di pasta perfettamente omogeneo) di Guy Demarle: codice di riferimento FLAVIE10 da indicare all'iscrizione per 10 omaggio (affiliato).
4. Tempo di preparazione : 20 minuti + 1h30 di riposo + 20 minuti di cotturaPer circa trenta biscotti : Ingredienti : Per la pasta : 1 uovo di zucchero di burro morbido di farina Per il ripieno : di burro morbido rande cucchiaio di cannella di zucchero di canna Ricetta : Mescolate il burro morbido con lo zucchero.
5. Aggiungete l'uovo, poi la farina e formate una palla.
6. Stendete la pasta tra due fogli di carta da forno, a uno spessore di 2-3mm.
7. Lasciate riposare la pasta in frigorifero per circa 1 ora.
8. Poi, preparate il ripieno: mescolate il burro morbido con lo zucchero e la cannella.
9. Stendete il ripieno sulla pasta dei biscotti, poi arrotolatela in modo da ottenere un rotolo.
10. Rimettetelo in frigorifero per almeno 1h30, poi tagliate i biscotti (devono avere uno spessore minimo di 0.8cm, altrimenti si apriranno in cottura).
11. 8cm, altrimenti si apriranno in cottura).
12. Posizionateli su una teglia rivestita di carta da forno.
13. Infornate nel forno preriscaldato a 165°C per 15-20 minuti, poi lasciate raffreddare prima di gustarli!