

Biscotti di Natale (bastoncini di zucchero e corone)

Ingrédients

- 150g de beurre pommade
- 75g de sucre
- 1 œuf
- 100g de noisettes en poudre
- 250g de farine

Préparation

1. : de beurre pommade de sucre 1 œuf de noisettes en poudre de farine Recette : Mélangez le beurre pommade avec le sucre.
2. Ajoutez l'œuf, puis la poudre de noisette et la farine.
3. Divisez la pâte en 3 morceaux égaux (ou plus, selon le nombre de couleurs que vous voulez).
4. Colorez les pâtes.
5. Formez des boules de .
6. Ensuite, formez des longs boudins assez fins (si besoin, faites reposer la pâte au réfrigérateur pour pouvoir la manipuler plus facilement).
7. Ensuite, formez vos biscuits en entortillant les boudins de différentes couleurs : j'ai réalisé des sucres d'orge et des couronnes avec deux ou trois couleurs.
8. Placez-les au réfrigérateur minimum 1 heure avant cuisson.
9. Enfournes-les dans le four préchauffé à 165°C pendant 15 à 20 minutes.
10. Laissez refroidir avant de vous régaler !