



## Biscotti alla panna

30 - 35 min 

1-2 

10-15 min a 180°C 



### Ingredienti

500 g di Mix A Schär, 100 g di burro, 1 uovo, 5 cucchiaini di panna liquida, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 pizzico di sale, 1 tuorlo per spennellare la superficie, zucchero a granella per decorare.

### Preparazione

Lavorare insieme gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo, quindi stendere la pasta con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia spessa circa 5 mm. Con un bicchiere ritagliare i biscotti, spennellare la superficie con il tuorlo d' uovo sbattuto e cospargervi sopra lo zucchero a granella. Cuocere in forno preriscaldato.