Pomì
O Così. O Pomì.

Biscotti uova di pasqua

Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Burro: 200 gr
- Farina 00: 400 gr
- Lievito per dolci: 1 cucchiaino
- Scorza grattugiata: 1 limone
- Tuorlo: 1
- Uovo intero: 1
- Zucchero: 180 gr
- Zucchero a velo: q.b.
- Zucchero di canna: q.b.

Preparazione

I **biscotti uova di Pasqua** sono dei deliziosi, profumati e carinissimi biscotti pasquali che preparerete in pochi minuti, con pochi e semplici ingredienti e senza bisogno di formine particolari. I biscotti uova di Pasqua sono perfetti anche da regalare, potete personalizzarli come preferite!

I biscotti uova di Pasqua sono super facili e veloci da realizzare: come prima cosa preparate la pasta frolla. In una ciotola mettete la farina, il lievito, il burro a pezzettini, lo zucchero, la scorza grattugiata di limone e impastate con le mani fino a far sciogliere il burro.

Unite le uova e lavorate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un panetto morbido ed omogeneo. Stendete la pasta frolla ad uno spessore di mezzo centimetro e, con un bicchiere, ritagliate tanti cerchietti. Tenete da parte un po’ di frolla per fare dei piccoli decori.

Prendete un cerchietto e allungatelo leggermente per ottenere una forma a uovo. Con la frolla rimasta, decorate i biscottini come preferite, io ho realizzato delle striscioline, dei pois e dei fiocchetti.

Spennellate con un pochino di *Passata di Pomodoro Pomì* alcuni dettagli dei biscotti uova di Pasqua e aggiungete poi dello **zucchero di canna** per ottenere un gusto caramellato.

Infornate i biscotti uova di Pasqua in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti, dovranno risultare ben dorati in superficie.

For this recipe we used:

Passata Classica q.b.