

Ingredienti per 4 persone

per la base:

200g di farina 00

5/6 biscotti McVitie’s Original Digestive

20g di burro

2 cucchiai colmi di rhum (o un liquore di vostro gradimento)

40g di zucchero semolato

2 uova grandi

scorza di limone q.b.

½ bustina di lievito

colorante alimentare a scelta q.b.

1l di olio di semi

zucchero a velo q.b.

Preparazione

Dopo aver unito tutti gli ingredienti ed aver ottenuto un impasto omogeneo, lasciare riposare in frigorifero per mezz’ora, (se l’impasto risultasse troppo duro aggiungere un pochino di latte, viceversa se fosse troppo morbido aggiungere farina).

Amalgamare alla pasta già divisa in porzioni uguali il colorante alimentare a scelta.

Io ho usato il colorante rosso, giallo, verde.

Riporre la pasta in frigorifero per 30-40 minuti.

Dopodiché con il mattarello o con la macchina elettrica formare delle sfoglie e tagliarle delle forme preferite.

Friggere in olio bollente e asciugare con carta assorbente, infine cospargere di zucchero a velo.

http://laborsadimary.blogspot.it/2013/01/biscotti-in-maschera.html