

# CLIL - Christmas Cookies

## Ingredienti:

- 200g di burro non salato, ammorbidito (unsalted butter)
- 200g di zucchero semolato dorato (golden caster sugar)
- 1 uovo grande (large egg)
- ½ cucchiaino di estratto di vaniglia (vanilla extract)
- 400g di farina tipo 00' (all-purpose flour)
- 100g di zucchero a velo (royal icing sugar)
- Acqua (water)
- Stampini (cookie cutters) *\*\*facoltativi*



## Metodo

### PASSO 1

Riscaldare il forno a 200 ° C / 180 ° C ventola / gas 6 e rivestire una teglia con carta da forno. Mettete il burro in una ciotola e sbattetelo con le fruste elettriche fino a renderlo morbido e cremoso. Sbattere lo zucchero, poi l'uovo e la vaniglia e infine la farina per ottenere un impasto. Se l'impasto risulta appiccicoso, aggiungere un po 'di farina e impastare. Lasciare raffreddare per 20 minuti in frigorifero.

### PASSO 2

Arrotolare l'impasto fino a raggiungere lo spessore di una moneta da €1 su una superficie leggermente infarinata. Ritaglia le forme usando uno stampino, quindi riavvolgi i ritagli e ripeti.

### PASSO 3

Cuocere per 8-10 minuti o finché i bordi non iniziano a dorarsi. Lasciar raffreddare per 5 minuti prima di spostarli. Raffreddi completamente.

### PASSO 4

Mescolare lo zucchero a velo con acqua a sufficienza per ottenere una glassa tubabile e versarlo in una sac à poche munita di bocchetta dritta. Adatta i motivi sui biscotti. Lascia asciugare completamente.