



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Canestrelli



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **mattarello, stampini per biscotti, placca da forno**

### **Ingredienti**

- 200 g di fecola di patate
- 300 g di farina 00
- 300 g di burro
- 2 uova
- 180 gr di zucchero
- zucchero a velo

## **Preparazione Canestrelli**

### **Passo 1.**

Mescolate la farina e la fecola di patate ed impastatele con due tuorli, lo zucchero e il burro morbido a temperatura ambiente.

### **Passo 2.**

Lavorate l'impasto fino ad ottenere un composto omogeneo.

### **Passo 3.**

Spianate la pasta con il mattarello e formate una sfoglia di circa un centimetro, con gli stampini tagliate i biscotti e spennellateli con l'albume sbattuto.

### **Passo 4.**

Ponete i biscotti su una placca da forno imburata e cuocete a 140° per 20 minuti.

### **Passo 5.**

Spolverate con zucchero a velo e servite caldi o freddi a piacere.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)