

## *Preparazione degli Shortbread con la miscela in barattolo*

- 1. Svotate la miscela di ingredienti contenuta nel barattolo in una ciotola o nella planetaria.*
- 2. Aggiungete 200 gr di burro morbido in pezzi.*
- 3. Amalgamate il tutto e poi trasferite in frigorifero l'impasto per circa mezz'ora.*
- 4. Una volta lasciata riposare, stendete la pasta con un mattarello fino a raggiungere lo spessore di circa un centimetro.*
- 5. Tagliate i biscotti della forma che preferite e bucherellate la superficie con una forchetta.*
- 6. Si consiglia un'ulteriore sosta in frigorifero per fissare la forma dei biscotti e mantenerla ben definita anche durante la cottura.*
- 7. Infornate a 180° (160° se il forno è ventilato), lasciando cuocere per circa 30' (20' nel forno ventilato). A fine cottura i biscotti devono rimanere piuttosto pallidi.*

