

Preparazione degli Shortbread con lo stampo

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. Dividete l'impasto in due parti e ricavatene due palle schiacciate.
5. Importante, infarinate bene lo stampo e la superficie dell'impasto!
6. Premete l'impasto sulla superficie intagliata. Assicuratevi che ogni minimo spazio venga ben occupato (aiutatevi con il mattarello o capovolgendo la forma e schiacciando contro il piano di lavoro coperto di carta da forno).
7. Ritagliate le eccedenze passando un coltello a filo dello stampo.
8. Con un colpo deciso estraete il biscotto così ottenuto su della carta da forno.
9. Raffreddate la forma in frigorifero per mezz'ora per mantenerla ben definita durante la cottura.
10. Infornate a 180° (160° se il forno è ventilato), e lasciate cuocere per circa 30' (20' nel forno ventilato) facendo attenzione a non abbronzare eccessivamente la superficie degli shortbread.



11. *Appena dopo la cottura, approfittando dell'impasto ancora morbido, potete decorare i biscotti inserendo delle perline colorate. Una volta raffreddati, l'operazione non sarà più possibile ma sarà finalmente giunto il momento di addentarli!*

