

“Le vetrate della cattedrale”

Biscotti al Nesquik con finestrelle vetrificate.

(Per 24 persone)

Per la pasta frolla

400 gr di farina
125 gr di Nesquik
250 gr di burro
2 uova medie
100 ml di latte
1 bacca di vaniglia
200 gr di zucchero

Per le finestrelle

Caramelle dure colorate

Per prima cosa facciamo la pasta frolla...

Setacciamo la farina con il Nesquik.

A parte lavoriamo il burro con lo zucchero, poi il latte, le uova e i semi della bacca di vaniglia. Otteniamo un composto omogeneo e poi uniamo la farina e il Nesquik.

Mettiamo in frigo sino a quando non assume consistenza dura e compatta. Togliamo la pasta dal frigo e stendiamo con il matterello, tra due fogli di carta da forno.

Imburriamo una placca da forno e la rivestiamo di carta forno. Dalla pasta stesa tagliamo delle forme quadrate e rettangolari.

Ora creiamo lo spazio per le finestrelle con gli stampini, bucando i biscotti.

E ora prepariamo le finestre colorate!

Tritiamo le caramelle sino a ottenere una polverina colorata.

Sistemiamo le finestrelle sulla placca e in ogni foro inseriamo in quantità abbondante la granella delle caramelle tritate.

Inforniamo a 180° per 7/8 minuti. Una volta sfornati non li tocchiamo per almeno 10 minuti.