

Biscotti a scacchi.

Per 20 biscotti

Farina 180 gr
Burro 150 gr
Zucchero 30 gr
Nesquik 50 gr
Albume 1
Sale
Lievito ½ cucchiaino
Zucchero a velo

Preparazione

Setacciamo la farina e il lievito con un pizzico di sale.

A parte lavoriamo il burro fino a creare una crema. Incorporiamo al burro la farina setacciata con lievito e sale.

Spolverizziamo il piano di lavoro con dello zucchero a velo e dividiamo l'impasto a metà.

In una metà aggiungiamo lo zucchero, nell'altra il Nesquik.

Formiamo due palline, le avvolgiamo nella pellicola trasparente e le lasciamo riposare in frigo per 30 minuti. Da ciascuna metà poi ricaviamo 3 pezzetti a cui diamo la forma di rotolino di circa 2 cm e mezzo.

Con l'aiuto di una spatola cerchiamo di dare ai rotolini la forma di parallelepipedo.

In pratica da tondi li facciamo diventare quadrati.

Accostiamo poi una striscia al Nesquik ad una bianca e sovrapponiamo poi una bianca a quella al Nesquik e così via fino ad avere una scacchiera con 6 quadrati.

Avvolgiamo tutto il parallelepipedo a scacchiera nella pellicola trasparente e lo lasciamo riposare in frigo per un ora.

Dal panetto tagliamo 20 biscotti di diametro simile e li poniamo su di una teglia imburata e infarinata. È importante lasciare un po' di spazio tra un biscotto e l'altro perché in forno crescono un pochino.

Li cuociamo in forno preriscaldato a 190° per 10-15 minuti.

Una volta cotti li lasciamo raffreddare su di una griglia per dolci.