Biscotti allo zucchero con crema al burro

Ecco dei semplici biscotti allo zucchero, resi un po’ speciali dalla crema al burro e colorati con i nonpareils. Ovviamente, i bambini li adorano!

Ingredienti per circa 50 biscotti:

- Per l’impasto:
  - 115 gr burro
  - 115 gr margarina
  - 115 gr zucchero semolato
  - 1/2 cucchiaino estratto di vaniglia
  - 1 uovo intero
  - 300 gr farina 00
  - 1/2 cucchiaino di sale fino
  - 1/2 cucchiaino scarso di bicarbonato di sodio
- Per il frosting:
  - 100 gr burro
  - 200 gr zucchero a velo
  - 2 cucchiai di latte
  - nonpareils (*) per decorare

Preriscaldare il forno a 180°C. Nella ciotola dell’impastatrice con il gancio a foglia montare a crema il burro, la margarina e lo zucchero finché non sono ben spumosi. Aggiungere la vaniglia e l’uovo e montare ancora 1 minuto. A parte setacciare la farina e il bicarbonato insieme poi aggiungere il sale. Unire agli ingredienti liquidi ed

impastare finché l’impasto non risulta omogeneo.

Passare in frigorifero per circa 30/40 minuti. Con le mani formare delle palline grandi come una noce e poggiarle su una teglia coperta di carta forno. In alternativa, se il composto sembra troppo morbido e poco gestibile, si può utilizzare un sac-à-poche tagliando la punta in modo da lasciare un foro di circa 1 cm. Schiacciare le palline con la punta del dito leggermente inumidito, in modo da abbassare la “codina” formata dal sac-à-poche.

Con questa dose si ricavano circa 3 teglie di biscotti.
Cuocere in forno per 15 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare completamente.

Nel frattempo, preparare la crema al burro.
Nella ciotola dell’impastatrice con il gancio a foglia versare lo zucchero a velo e mescolare per eliminare i grumi. Unire il

burro morbido e montare per circa 2 minuti a velocità media finché non ne risulta un composto spumoso. Per ultimo, unire il latte e montare ancora un minuto.
A piacere, se si vuole colorare la crema, aggiungere qualche goccia di colorante prima del latte, in modo che il colore si uniformi bene.
Decorare i biscotti con un cucchiaino in modo piuttosto irregolare (Io faccio così: prelevo un cucchiaino di crema e lo appoggio sul biscotto poi, con il retro del cucchiaino, faccio dei movimenti circolari in modo da spargere la crema e allargarla e allo stesso tempo dare una specie di giro/spirale). Lasciare cadere sulla crema al burro un pizzico di nonpareils colorati, poi refrigerare in frigorifero.
Sono buoni anche appena tolti dal frigorifero, ma danno il loro meglio se lasciati a temperatura ambiente per circa 20 minuti.
E, ovviamente, sono buoni anche al naturale, senza crema…

(*) i nonpareils sono granellini di zucchero multicolori. Il nome viene dal francese, dove “pareil” significa “uguale”.