



Ricetta biscotti Emoji

Ingredienti per 1 teglia:

Per la pasta frolla:

150 g burro
1 bustina di zucchero vanigliato
1 uovo
250 g di farina

Per la decorazione:

Glassa al cacao (2 cucchiai di cacao,
150 g di zucchero a velo, 30 g di olio di
cocco)

Glassa di zucchero (150 g di zucchero a
velo, 2/2,5 cucchiai d'acqua)

Preparazione:

Mescolare burro, zucchero e zucchero vanigliato fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere l'uovo e mescolare ancora bene. Aggiungere quindi gradualmente la farina e mescolare fino a ottenere un impasto liscio. Lasciar riposare al fresco per almeno 1 ora.

Stendere la pasta su un piano di lavoro ben infarinato. Con degli stampini ritagliare dei biscotti rotondi e metterli su una teglia con carta da forno. Cuocere in forno a 180 °C con funzione forno parte superiore/inferiore finché non sono dorati (ci vorranno circa 5-7 minuti, a seconda delle dimensioni dei biscotti). Lasciarli quindi raffreddare completamente.

Glassa al cacao:

In una pentola mescolare lo zucchero a velo con il cacao, aggiungere l'acqua necessaria per ottenere un composto cremoso e spalmabile. Aggiungere l'olio di cocco e riscaldare. Mescolare bene fino a quando l'olio di cocco non si sarà sciolto completamente. Glassare immediatamente e lasciare asciugare.

Glassa di zucchero:

Mescolare lo zucchero a velo e l'acqua fino a ottenere una glassa densa. Lasciare asciugare bene.

Se gli emoji non vengono mangiati o regalati subito si consiglia di conservarli in una scatola di latta chiusa.