

La Ricetta veloce: le stelline di natale

Ingredienti ricetta:

- 300 G Farina
 - 300 G Ricotta
 - 1 Bustina Lievito Per Dolci
 - 200 G Burro
 - 1 Presa Sale
 - Cioccolato da copertura (Nutella)
-
- Impastate il burro fuso, la farina, la ricotta, il sale, il lievito.
 - Lasciate riposare in frigorifero per un'ora circa.
 - Stendete con l'impasto una sfoglia e con degli stampini a forma di stella preparate i biscotti.
 - Metteteli in forno preriscaldato a 180 gradi per 20 minuti.
 - Sfornateli e ricopriteli di cioccolato da copertura (Nutella ;))