



**INGREDIENTI:** 500 g Farina 00 • 250 g Burro • 200 g Zucchero  
• 4 Tuorli • 2 Albumi • 1 bustina Vanillina • Confettini rossi  
• Cioccolato fondente

**SVOLGIMENTO:**

- Montate zucchero, tuorli e albumi.
- Unite il burro e, quando l'impasto sarà omogeneo, aggiungete farina e vanillina.
- Impastate a mano, poi formate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare in frigo per almeno un'ora.
- Stendete l'impasto con un matterello e ricavate dei cerchi (usate una formina o un bicchiere). Posizionateli su una teglia rivestita con carta da forno. e infornateli per **15-20 minuti** a **180°C**.
- Quando i biscotti saranno completamente freddi, sciogliete in microonde del cioccolato fondente e iniziate la decorazione: applicatene una goccia al centro del biscotto, su cui posizionare un confetto rosso.
- Disegnate infine, con un sac à poche, gli occhi e le corna della renna.



Seguici sui  
nostri canali social:



Visita il nostro sito:  
[liscianigiocchi.com](http://liscianigiocchi.com)

## RUDOLPH: IL BISCOTTO DAL NASO ROSSO!

Ecco una golosa ricetta per **grandi e piccoli chef!** Segui le nostre indicazioni per realizzare facilmente questi biscotti natalizi, per una **dolce merenda** da gustare in compagnia sotto l'albero di Natale.