



THERME MERAN  
TERME MERANO

## «Spitzbuben» Occhi di bue

Per circa 70 biscotti

Ingredienti    250 g di burro  
                  130 g di zucchero a velo  
                  1 bustina di zucchero vanigliato  
                  1/4 di scorza di limone grattugiata  
                  1 pizzico di sale  
                  1 C di rum  
                  3 tuorli d'uovo  
                  400 g di farina  
                  1/2 bustina di lievito in polvere  
                  2 C di latte  
Altro            marmellata di lamponi o di albicocche per spalmare  
                  zucchero a velo per spolverare

- Mescolare energicamente il burro ammorbidito con lo zucchero a velo.
- Incorporare lo zucchero vanigliato, la scorza di limone, il sale ed il rum.
- Unire mescolando i tuorli d'uovo, aggiungere la farina (mescolata al lievito in polvere) ed impastare bene con l'aiuto del latte.
- Far riposare la pasta coperta in un luogo fresco per circa 1 ora.
- Stendere la pasta, ritagliarla in cerchietti ed anelli e cuocerla in forno.
- Far raffreddare i biscotti e spalmarne la superficie di marmellata.
- Spolverare gli anelli di zucchero a velo e deporli sui biscotti cosparsi di marmellata.

Temperatura di cottura:    180 gradi

Tempo di cottura:    5–7 minuti

Suggerimenti e consigli

Prima di cuocerli in forno gli anelli possono essere spennellati con dell'uovo e cosparsi di nocciole tritate.

*La ricetta è tratta dal bestseller "Cucinare nelle Dolomiti. Le migliori ricette dal cuore delle Alpi" dei tre rinomati chef altoatesini Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser e Helmut Bachmann (editore Athesia).*