



**UN BISCOTTO per il Centro Benedetta D'Intino onlus**

## **“CORADJA”**

### Ingredienti:

- kg. 1 farina bianca 00
- gr. 500 burro
- 2 tuorli
- 1 bustina di lievito per dolci
- Sale
- zucchero a velo

### Esecuzione

Ammorbidire bene il burro, aggiungere i tuorli, lavorarlo a lungo aggiungendo la farina poco alla volta. Aggiungere il lievito e un pizzico di sale. Fare le palline e disporle sulla placca del forno preriscaldato a 180° per 20 minuti. Quando saranno raffreddate, rotolarle nello zucchero a velo.

