

# STELLINE CON CONFETTURA

Ingredienti per 20 biscotti:

300 g di farina,  
100 g di zucchero,  
80 g di burro,  
un uovo,  
2 cucchiaini di latte,  
una bustina di lievito,  
un vasetto di confettura.

Lavorate la farina con il lievito, lo zucchero, il burro, l'uovo e il latte finché avrete una pasta compatta.

Copritela e mettetela in frigo per un'ora.

Stendete la pasta allo spessore di mezzo cm, ritagliatela con uno stampino a stella e disponetene metà sulla placca. Con uno stampino a stella più piccolo, eliminate il centro delle stelline rimaste e disponetele sulla placca accanto a quelle intere.

Cuocete tutto in forno a 180° per 10 minuti.

Togliete i biscotti dal forno, fateli raffreddare, mettete al centro delle stelline intere un po' di confettura, coprite con le stelline forate e decorate, se vi piace, con le glasse che trovate già pronte in tubetto.