

# FESTONI BICOLORE

Ingredienti per 20 biscotti:

300 g di farina,  
150 di burro.  
50 g di zucchero,  
3 tuorli,  
un uovo,  
2 cucchiaini di cacao amaro.

Disponete la farina a fontana, unite lo zucchero e il burro a pezzetti e lavorate fino a ottenere un impasto sbriciolato. Incorporate i tuorli e l'uovo, impastate velocemente e dividete l'impasto a metà; unite a una parte il cacao, formate 2 palle e mettetele in frigo coperte, per un'ora.

Stendete i 2 impasti a mezzo cm di spessore e ritagliateli con uno stampino per biscotti sagomato a fiocco di neve di circa 4 cm.

Disponete i biscotti sulla placca coperta di carta da forno e cuoceteli a 190° per circa 10 minuti.

Togliete i biscotti dal forno e, quando sono ancora tiepidi, bucateli e infilateli alternando i colori e formando un festone. Fate raffreddare il festone e appendetelo all'abete.