

# Ricette a quadretti

## Biscotti ai petali di rose



Nel post precedente (quello sui **frollini al caffè**) avevo preannunciato questa ricetta, che ho preparato in occasione del **cookie swap party** organizzato a casa mia per la Befana.

Avevo visto questi biscottini sul penultimo numero di **Sale&pepe** e mi **boccioli di rosa** e l'**acqua di rose**. Devo dire che trovare queste due cose non è stato facilissimo ma, alla fine, mi sono rivolta ad una erboristeria e ad una drogheria molto fornite e ecco qua il risultato!

I biscotti sono delicatissimi, sia dal punto di vista estetico che per il loro gusto, e li trovo perfetti da gustare durante un **tè tra amiche** o magari per un **babyshower** in rosa.

N. porzioni: 25

Tempo: 75 min

### Ingredienti

- 110 gr farina
- 25 gr farina di mandorle
- 85 gr burro morbido
- 105 gr zucchero a velo
- 1 bustina vanillina
- 2 cucchiaini acqua di rose
- 6 boccioli di rosa essiccati

- 1 uovo grande
- 1 pizzico sale

## **Istruzioni**

1. In una ciotola montare con le fruste elettriche il burro con lo zucchero a velo per un paio di minuti, fino a renderlo soffice e spumoso.
2. Unire il sale, la vanillina e l'acqua di rose e lavorare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.
3. Incorporare l'uovo, i petali sbriciolati di 4 boccioli di rose e le due farine mescolate.
4. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e metterla a riposare in frigo per almeno 30 minuti.
5. Accendere il forno a 180° e rivestire due placche con carta forno.
6. Prelevare, con le mani infarinate, un pezzetto di impasto alla volta, formare tante palline con diametro di 1,5 cm e appoggiarle sulla carta forno ben distanziate.
7. Cuocere i biscotti per 10/12 minuti finchè i bordi saranno appena dorati.
8. Sfnare, far raffreddare su una gratella e spolverizzare con zucchero a velo e i restanti petali di rosa.