

# Biscotti marmorizzati di San Valentino

I **biscotti marmorizzati di San Valentino** sono facilissimi da preparare e fanno indubbiamente la loro figura! Ottimi per la colazione e per la merenda!

---

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti

Dosi per: 20-25 biscotti marmorizzati

## Ingredienti per la frolla

550gr di farina 00

200 gr di zucchero

2 uova intere + 2 tuorli

150gr di olio d'oliva

1 cucchiaino di lievito per dolci

## Ingredienti per la glassa

150gr di zucchero fondente

30gr di acqua calda

colorante alimentare rosso e rosa

## Preparazione della frolla

1. Per preparare i **biscotti marmorizzati di San Valentino**, in una ciotola versiamo olio, uova, tuorli e zucchero. Mescoliamo con una forchetta e uniamo alla farina con il lievito. – Lavoriamo con le mani fino a completo assorbimento dei liquidi.

2. Trasferiamo su un piano e lavoriamo l'impasto con le mani finchè non sarà uniforme ed omogeneo.
3. Stendiamo con il mattarello l'impasto per raggiungere lo spessore di 5-6mm.
4. Tagliamo l'impasto utilizzando un tagliapasta a forma di cuore. Adagiamo i biscotti su una teglia foderata di carta forno.
5. Inforniamo a forno ventilato preriscaldato a 170°C, per 10 minuti circa.
6. Sforbiamo e lasciamo raffreddare completamente.

### Decorazione dei biscotti marmorizzati

1. In una ciotola versiamo lo zucchero fondente.
2. Aggiungiamo gradualmente l'acqua bollente continuando a mescolare con un cucchiaino fino ad ottenere la consistenza desiderata.
3. Aggiungiamo qualche goccia di colorante alimentare rosso e rosa, cono uno stuzzicadenti mescoliamo velocemente.
4. Adagiamo un biscotto sulla glassa e con un movimento circolare alziamolo. Lasciamo drenare la glassa in eccesso e poniamo su una gratella.
5. Versare altro colorante dopo aver realizzato 3-4 biscotti e continuiamo fino a completare.

---

**Conservazione:** I **biscotti marmorizzati di San Valentino** possono essere conservata in un contenitore a chiusura ermetica a temperatura ambiente per 5-10 giorni.

**Consigli per gli acquisti:** accessori [Decora](#)





