

# Biscotti pasquali marmorizzati

I **biscotti pasquali marmorizzati**, sono perfetti sia a colazione che a merenda! Facilissimi da preparare e costituiti da una base di pasta frolla, arricchita e decorata con una glassa sottile e croccante.

---

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti

Dosi per: 2 teglie di biscotti pasquali marmorizzati

## Ingredienti per la frolla

300gr di farina 00

100 gr di zucchero

2 uova

80gr di olio di semi

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 pasquali marmorizzati, in una ciotola versiamo olio, uova e zucchero. Mescoliamo con una forchetta e uniamo la farina con il lievito.
2. Lavoriamo con le mani fino a completo assorbimento dei

liquidi.

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

## Preparazione della glassa

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, con 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 pasquali marmorizzati** possono essere conservati in un contenitore a chiusura ermetica a temperatura ambiente per 5-6 giorni.

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





