

## Biscotti di San Giuseppe per il papà

### INGREDIENTI

300 g di farina

100 g di farina fine di mais

50 g di burro fuso

150 g di zucchero

1 uovo

1 bustina di lievito per dolci

### Per la glassa

50 g di zucchero a velo

acqua e succo di limone

### Preparazione

In una terrina mettete le 2 farine con il lievito e mescolatele, aggiungete il burro fuso.

Intanto in una ciotola sbattete l'uovo insieme allo zucchero e aggiungeteli all'impasto.

Trasferite l'impasto su un piano da lavoro e impastate bene con le mani.

Tagliate la pasta a pezzettoni, stirateli con le mani in modo da formare dei cordoni di pasta con le quali creerete le lettere del nome del papà.

Ricoprite con della carta da forno una teglia e disponetevi i biscotti poi mettetela nel forno caldo e lasciate cuocere per 20 minuti.

Preparare una glassa mescolando dello zucchero a velo con poca acqua e succo di limone.

Ricoprite i biscotti con la glassa, sistemati in un vassoio formando il nome o una frase e offriteli al papà.