

# Mother's Day Spritz Cookies

Video: <https://drive.google.com/file/d/1T0C6rn14vQoVFcrGB36IYL8k28K0hDZF/view>



1 1/2 cups butter	(340g burro)
1 cup granulated sugar	(200g zucchero)
1 teaspoon baking powder	(5 g lievito da dolci)
1 egg	(uovo)
1 teaspoon vanilla	(5 g vaniglia)
3 1/2 cups all-purpose flour	(380g farina '00')

## Instructions (istruzioni):

In a bowl, beat the butter with the sugar and the baking powder.

Beat in the egg and vanilla.

Beat in the flour until smooth.

Force the dough through a cookie press onto an ungreased cookie sheet.

Bake for 8 -10 minutes at 375 F (190 C).

In una ciotola sbattere il burro con lo zucchero e il lievito da dolci.

Sbattere l' uovo e la vaniglia insieme agli altri ingredienti.

Aggiungere la farina e sbattere fino a che tutto è incorporato.

Stendere la pasta attraverso una macchina\* per biscotti e posizionarli su una teglia da forno.

Infornare per 8-10 minuti a 375 F (190° C).

\*SPRITZ COOKIES WITHOUT A PRESS

Se non avete una macchina per biscotti, potete usare una sac a poche con un beccuccio e fare dei cerchi, per esempio. Si può anche stendere la pasta e tagliarla con degli stampini. I bambini si divertiranno a fare forme diverse, ma state attenti che se fate delle forme troppo diverse, potrebbero avere anche dei tempi di cottura diversi. Mi raccomando anche di non mettere i biscotti su carta forno perché potrebbero allargarsi-- Meglio metterli direttamente sulla teglia!

If you don't have a cookie press to make these Classic Spritz Cookies, you can use a pastry bag instead! Just fill the pastry bag with the cookie dough and use a star tip to create a shape. You can also roll out the dough to a ½ cm thick and cut them out with a cookie cutter. The kids will love making different shapes, but be careful because different sized cookies will bake at different speeds. Don't put them on wax paper, either, since they could spread out-- It's better just to put them directly on the cookie sheet.

# Poesia della Mamma

Cosa dono alla mia mamma?  
Una torta con la panna?  
Una scatola di caramelle?  
o un vassoio di frittelle?  
No! Le donerò questi biscotti  
di ottimo sapore,  
di questo sono certo  
perchè fatti con il cuore.  
Pochi ingredienti  
per questa ricetta  
in pochi istanti  
sarà perfetta,  
ma eccezionale diventerà  
con tre etti d'amore  
e due di bontà.

# Poem for my Mom

What should I give my mom?  
A cake with cream?  
A box of candies?  
Or a tray of pastries?  
No! I will give her these cookies  
which taste so great  
because they were made with the heart  
Few ingredients  
for this recipe  
in an instant  
will be perfect!  
But it will become exceptional  
with three hectograms of love  
and two of goodness!

Idea for a Mother's Day Card:

