

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti Abernethy

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

- 220g di farina
- 90g di margarina o lardo con la margarina
- 2 cucchiaini di zucchero fine
- 1 cucchiaino raso di lievito in polvere
- un pizzico di sale
- 1 uovo sbattuto
- un po' di latte

## PREPARAZIONE

**1** Miscelate la farina e il lievito, incorporate il grasso e lo zucchero. Incorporate l'uovo e latte a sufficienza per ottenere una pasta soda.

Impastate la massa di pasta su di una superficie infarinata, stendetela fino ad uno spessore di  $\frac{1}{2}$  cm. Tagliate dei dischi dalla sfoglia e punzecchiateli con una forchetta. Infornate su di una teglia unta a temperatura media per 10-15 minuti o fino a che siano dorati.

Fate raffreddare su di una griglia.