

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti ai semi di finocchio

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 40 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



### INGREDIENTI

FARINA 1 kg  
BURRO 20 gr  
ZUCCHERO 400 gr  
UOVA 4  
LATTE INTERO 12 cucchiai da tavola  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 12  
cucchiai da tavola  
SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaio da tavola  
VANILLINA 1 bustina  
CREMOR TARTARO 10 gr  
BICARBONATO DI SODIO 5 gr

### PREPARAZIONE

- 1 Lavorate velocemente tutti gli ingredienti, tranne i semi di finocchio, fino ad ottenere un impasto omogeneo, formate una palla e lasciatela riposare coperta per 15 minuti.

Stendete la sfoglia a 1/2 cm, distribuiteci sopra i semi di finocchio, premendo con il palmo della mano.

Tagliate i biscotti nella forma desiderata.



**2** Collocateli in una teglia ed infornate a 200°C per 25 minuti.

