

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al burro di princeton

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

120 g burro a temperatura ambiente

90 g di zucchero

150 g di farina bianca

1 uovo grosso

1 cucchiaino vaniglia o due bustine di vanilina

1

5 cucchiaini di lievito in polvere.

PREPARAZIONE

1 Sbattere il burro con lo zucchero.

Aggiungere le uova e l'estratto di vaniglia, e sbattere fino a quando il composto non è uniforme.

Mescolare la farina con il lievito, e poi aggiungere al resto, un po' per volta, mescolando bene.

Modellare delle palline, rotolarle in un po' di zucchero e metterle a cuocere in forno: 20

minuti a 175°. Mettete le palline ben distanti sulla placca o sulla teglia, perché hanno la tendenza ad allargarsi notevolmente.

Quando sono cotti, estrarre i biscotti dal forno, lasciare che si raffreddino un po' prima di mangiarli.