

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al burro digestivi

di: *luciabus*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



Biscotti al burro digestivi, biscottoni rustici e buonissimi. Se per la prima colazione non sapete che preparare, provate questi!

PER I BISCOTTI

FARINA AI 5 CEREALI 430 gr

FARINA 00 70 gr

LIEVITO PER DOLCI cucchiaini - 2

FIOCCHI DI AVENA 4 cucchiaini da tavola

BURRO 180 gr

ZUCCHERO 125 gr

ZUCCHERO DI CANNA 125 gr

LATTE 1 dl -

PER DECORARE

ZUCCHERO DI CANNA 70 gr

PREPARAZIONE

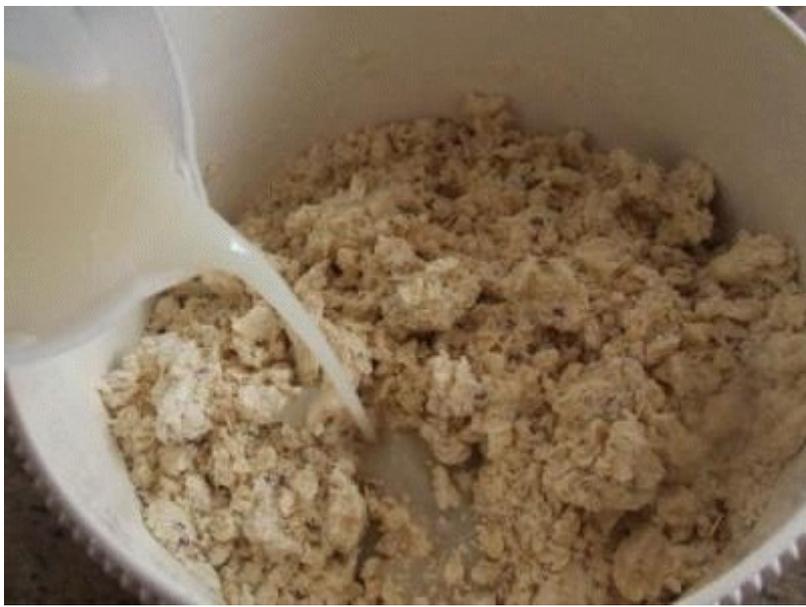
1 Mescolate tutti i componenti secchi.



2 Aggiungete il burro ammorbidito.



3 Aggiungere anche il latte.



4 Formate una palla da tenere in frigorifero per 30 minuti, poi stendetela in una sfoglia di 7 mm.

Realizzate i biscotti della forma che preferite e infornate a 150°C per 15 minuti circa.

