

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti al latte magro

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 500 g farina 00
- 100 g margarina
- 150 g zucchero semolato
- 50 g latte magro in polvere
- 100 g latte parzialmente scremato
- 1 cucchiaio miele
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico vanilina
- 1 bustina lievito.

### PREPARAZIONE

**1** Lavorare insieme gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Su di un tagliere stendere l'impasto e con un mattarello portarlo ad un spessore di circa 2 mm. Con una formina rettangolare ritagliare i biscotti, inciderli con un coltello formando due virgole nella parte centrale, pennellarli con latte fresco e cuocerli in forno a calore moderato per 8 minuti circa.