

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al malto

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO IN FRIGORIFERO*



Biscotti al malto, l'accompagnamento perfetto per un buon tè al limone...preparateli per le vostre amiche, non potranno che chiedervi la ricetta.

INGREDIENTI

FARINA 00 320 gr
FECOLA DI PATATE 160 gr
LATTE IN POLVERE 50 gr
LIEVITO 1 bustina
SALE 1 pizzico
ZUCCHERO 200 gr
BURRO 120 gr
UOVA 4
MALTO DI FRUMENTO 2 cucchiaini da tavola
LATTE 3 cucchiaini da tavola
ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 Raccogliete in una ciotola la farina, la fecola, il latte in polvere, che si può sostituire con Galatine tritate, un pizzico di sale ed il lievito. Mescolate accuratamente e setacciate. Lavorate lo zucchero con il burro ammorbidito fino ad ottenere una crema spumosa.



- 2 Aggiungete poi i tuorli e 2 cucchiaini di malto.



- 3 Lavorate bene.



4 A questo punto cominciate ad aggiungere a cucchiariate la farina.



5 Aggiungete poi 2-3 cucchiari di latte.

Lavorate un po' a mano fino ad ottenere un panetto.



6 Avvolgete nella pellicola e mettete in frigorifero a riposare.

Stendete ad uno spessore di 1/2 cm, tagliate i biscotti della forma desiderata e disponeteli sulla placca da forno.



- 7 Pennellateli con l'albume leggermente battuto al quale avrete aggiunto qualche goccia di limone e spolverate di zucchero a velo.



- 8 Infornate a 180°C per 15 minuti.