

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti alla vaniglia

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 g fecola di patate
100 g farina tipo "00"
150 g burro
150 g zucchero a velo vanigliato
2 fiale aroma vaniglia
2 uova
1 bicchiere di latte
1 bustina di lievito per dolci
un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Versare su una spianatoia, la farina e la fecola, poi aggiungere le uova, il burro freddo, il sale, lo zucchero, il lievito, l'aroma alla vaniglia e il latte, e amalgamare il tutto fino a farlo diventare una pasta, tipo pasta frolla. Lasciare riposare una decina di minuti in frigorifero. Poi stendere la pasta e lasciare uno spessore di 2cm e ricavare dei biscotti delle forme che si vogliono, io ho usato la luna e le nuvole. Cuocere in forno a 180° per circa 10 minuti, e

poi spolverizzarli con dello zucchero a velo. Ricetta semplicissima ma molto gustosa, ottimi da inzuppare nel latte. I miei bimbi ne vanno matti.