

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti alle uvette

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 11 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 225 gr

UOVA 1

BURRO 80 gr

LIEVITO cucchiaini - 2

ZUCCHERO 70 gr

ZUCCHERO DI CANNA 40 gr

UVETTA 120 gr

I biscotti alle uvette sono un frollino davvero buono e genuino. La presenza dell'uvetta e dello zucchero di canna li rendono ancora più aromatici e profumati, provare per credere!

PREPARAZIONE

1 In una ciotola capiente setacciare la farina ed il lievito, aggiungere i due tipi di zucchero.



2 Continuare con l'uovo leggermente sbattuto, il burro morbido. Amalgamare il tutto.



3 Unire l'uvetta strizzata ed incorporarla al composto.



- 4 Con un cucchiaino ricavare i biscotti e disporli sulla teglia del forno ricoperta di carta forno.



5 Cuocere a 190°C in forno già caldo per 11 minuti.