

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti bielorussi

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

3 ¼ tazze di farina
1 ½ tazze di zucchero
1 ¼ tazze di burro
½ tazza di latte
100g di marmellata
3g di bicarbonato
vaniglia
sale

PREPARAZIONE

1 Sciogliete lo zucchero nel latte, aggiungetevi il burro, il bicarbonato, il sale e la vaniglia e sbattete il tutto fino a che diventi un composto omogeneo.

Incorporate, ora, la farina e miscelate nuovamente.

Con una sac à poche, distribuite in piccole porzioni, il composto su di una teglia imburrata.

Mettete un pochino di marmellata di mele nel centro di ciascun biscotto.

Infornate a 200°C.