

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti con farina di riso

di: *leottina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

FARINA 00 150 gr

FARINA DI RISO 200 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 180 gr

BURRO morbido - 140 gr

LIEVITO PER DOLCI 10 gr

UOVA intero - 1

LATTE 3 cucchiaini da tavola

SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE 1

PREPARAZIONE



2 Nella planetaria montare il burro morbido a crema.



3 Aggiungete lo zucchero e continuate a montare.



4 Unite l'uovo ed il latte.



5 Mescolare bene e aggiungete le farine con il lievito e il limone grattugiato.

Impastare fino ad avere una pasta liscia.



6 Mettere l'impasto nella sparabiscotti.



7 Sopra una placca da forno formate i biscotti.



8 Infornate nel forno già caldo a 180°C per 20 minuti circa.





