

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti con panna

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 250 ml panna da montare
- 350 g farina bianca 00
- 150 g zucchero
- 1 cucchiaino polvere lievitante
- 1 pizzichino sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Impastare velocemente tutti gli ingredienti, regolando con latte o farina se l'impasto è troppo duro o appiccicoso; è meglio partire mettendo la panna nella zuppiera ed aggiungere poi il resto.  
Stendere e ritagliare biscottini alti mezzo centimetro e cuocere 10-15 minuti in forno a 200°.