

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti da inzuppo al latte

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

UOVA 3

ZUCCHERO 220 gr

VANILLINA 1 bustina

LIEVITO PER DOLCI 15 gr

BICARBONATO 4 gr

OLIO DI SEMI 50 gr

LATTE 100 ml

LATTE E ZUCCHERO

PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice gli ingredienti secchi, quindi aggiungete via via le uova, l'olio e il latte con la macchina in funzione.





- 2 Quando l'impasto si sarà formato, raccoglietelo in una palla e fatelo riposare in frigorifero per 3 ore.





- 3 Riscaldate il forno a 200°C.
Staccate dei pezzi d'impasto e formate i biscotti.



- 4 Allineate i biscotti sulla leccarda del forno foderata con della carta forno, bagnatele con il latte e cospargeteli di zucchero.



5 Infornate i biscotti e cuoceteli per circa 20 minuti.



6 Una volta cotti, lasciateli freddare per una decina di minuti, quindi trasferiteli sulla griglia affinché si possano freddare completamente.

Ecco l'interno.

