

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti da latte

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Biscotti da latte, per non dire biscotti da inzuppo, di quelli che ne immergi uno e metà del latte nella tazza è stato assorbito! Provare per credere...coralloh ci svela i suoi trucchi per realizzarli.

PER I BISCOTTI

FARINA 1 kg
ZUCCHERO 450 gr
OLIO DI SEMI 130 gr
UOVA MEDIE 4
AMMONIACA PER DOLCI 10 gr
LATTE 150 gr
ESSENZA DI VANIGLIA cucchiaino - 1
SCORZA DI LIMONE 1

PER LA FINITURA

LATTE
ZUCCHERO

PREPARAZIONE

- 1 Ho messo nell'impastatrice l'essenza naturale di vaniglia e la scorza grattugiata del limone.



- 2 Ho aggiunto 4 uova e 450 g di zucchero.



- 3 Ho azionato l'impastatrice per 5 minuti a velocità 3.



4 Mentre il robot impastava ho aggiunto l'olio di semi.



5 Poi ho sciolto l'ammoniaca nel latte.



6 L'ho aggiunta al composto di uova, zucchero e olio mentre il robot continuava a lavorare.



7 Ho sostituito la frusta al robot.



8 Ho aggiunto la farina setacciata.



9 Ho raccolto l'impasto ai lati con un leccapentola.



10 Ho messo l'impasto in frigorifero a riposare per circa 2 ore.



11 Per formare i biscotti, con le mani infarinate, ho prelevato piccole quantità di impasto e ho formato dei cordoncini che poi ho piegato.



12 Prima di cuocere i biscotti li ho pennellati con il latte e li ho cosparsi di zucchero. Ho cotto in forno a 170°C per circa 20 minuti.

