

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di carote

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 300 g di farina
- 100 g di zucchero
- 250 g di margarina
- 1 uovo
- 100 g di carota lessata e passata al setaccio.

PREPARAZIONE

- 1 Dopo aver amalgamato tutti gli ingredienti, lasciate riposare la pasta in frigo per due ore; stendetela e con le formine, ricavatene i biscotti.

Mettete a cuocere nel forno preriscaldato a 200°C.