

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di farina gialla

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 400 g farina gialla a grana fine
- 100 g farina bianca
- 200 g margarina
- 200 g zucchero
- scorza grattugiata di un limone
- 3 uova
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico ammoniaca per dolci
- 1 bustina lievito.

PREPARAZIONE

1 Disporre a fontana gli ingredienti sulla spianatoia, impastare fino ad ottenere un insieme omogeneo. Con il mattarello stendere al pasta in modo da ottenere uno spessore di circa 4-5 mm, con delle formine ritagliare dei biscottini (reimpastare i ritagli per utilizzare tutto l'impasto). Disporli sulla placca imburata del forno e cuocerli a temperatura moderata fino a quando non risulteranno ben dorati.