

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di Fiano di pa30

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

UOVA 3

ZUCCHERO 9 cucchiaini da tavola

FARINA 25 cucchiaini da tavola

LIEVITO IN POLVERE 1 bustina

VANILLINA 1 bustina

OLIO 1 bicchiere

SCORZA DI LIMONE 1

Questi biscotti di Fiano sono la dimostrazione che non sempre le ricette trovate sulle riviste sono un flop. La nostra cookina pa30, ha, infatti ripreso una rivista del 2004 "Oggi cucini tu" e ha voluto preparare questi biscottini quasi da inzuppo...ottimo risultato direi!

PREPARAZIONE

1 Impastare gli ingredienti tutti insieme e formare una palla.



2 Creare delle palline ed infornare a 180°C, inserendo un pentolino d'acqua in forno.