

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di meliga

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

FARINA DI MAIS FIORETTO 150 gr

FARINA 00 300 gr

ZUCCHERO A VELO 200

BURRO MORBIDO 200 gr

UOVA INTERE 2

TUORLI 1

SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1** Mettete tutti gli ingredienti nel mixer e mescolare poco, quel tanto che basta per amalgamare gli ingredienti.



2 Trasferite nella sacca da pasticceria.



3 Con bocchetta grande zigrinata.



4 Sopra una placca da forno foderata di carta forno create delle S oppure delle ciambelline.

Infornate 180°C per 20 minuti.



