

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti light

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [7 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

SEMOLA DI GRANO DURO 30 gr

FARINA 00 170 gr

ZUCCHERO 100 gr

OLIO DI SEMI 50 gr

ACQUA 50 ml

MARSALA 30 gr

LIEVITO PER DOLCI cucchiaino - 1

PREPARAZIONE

1 In una ciotola impastare tutti gli ingredienti.



2 Fate riposare in frigo per 30 minuti.

Con un mattarello stendete la pasta e ricavate dei biscotti.

Trasferiteli in una placca da forno foderata di carta forno.



3 Infornate nel forno caldo a 180°C per 6-7 minuti.

