

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti morbidi al te matcha

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

FARINA 300 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
TÈ MATCHA 2 cucchiaini da tavola
UOVA 1
OLIO 50 ml
ZUCCHERO A VELO 120 gr
VANIGLIA 1 pizzico
SALE 1 pizzico
LATTE DI RISO 10 cucchiaini da tavola
ZUCCHERO DI CANNA 30 gr

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti secchi.



2 Unite l'olio, l'uovo e il latte ed impastare bene.





3 Stendete la pasta con il mattarello e ricavate dei biscotti rotondi.



4 Passate i bordi nello zucchero di canna.



5 Trasferite sopra una placca foderata di carta forno.



6 Infornate a 180°C per 15-20 minuti.

