

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti rapidi alle uvette

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

225 g di farina
1 uovo
80 g di burro morbido
2 cucchiaini di lievito
70 g di zucchero semolato
40 g di zucchero di canna
120 g di uvetta (tenuta a mollo per 10 minuti in acqua tiepida).

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 In una ciotola capiente, setacciare la farina ed il lievito, aggiungere i due tipi di zucchero,



3 l'uovo leggermente sbattuto, il burro morbido. Amalgamare il tutto.



4 Unire l'uvetta strizzata ed incorporarla al composto.





- 5 Con un cucchiaino, ricavare i biscotti e disporli sulla teglia del forno ricoperta di carta forno.



- 6 Cuocere a 190°C in forno già caldo per 11 minuti.

