

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti regina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 18 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

FARINA 00 1 kg

ZUCCHERO 350 gr

LATTE 200 ml

UOVA INTERE 3

MIELE 1 cucchiaio da tavola

STRUTTO 350 gr

VANILLINA 1 bustina

AMMONIACA PER ALIMENTI 1 pizzico

SEMI DI SESAMO abbondanti -

### PREPARAZIONE

- 1 Impastare velocemente tutti gli ingredienti tranne i semi di sesamo fino ad amalgamare gli ingredienti.

Prelevate piccoli pezzettini di pasta e fare dei rotolini.

Tagliateli col coltello ed appiattiteli leggermente.

Bagnate leggermente i biscotti e rotolarli nei semi di sesamo messi in un piattino.

Sistemare i biscotti in una placca foderata con carta forno.

Accendere il forno a 200°C ed infornarli per 15-18 minuti circa.

Conservateli in scatole di latta.

