

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti Reginella

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [12 min](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr
UOVA 2
BURRO 200 gr
ZUCCHERO 200 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
VANILLINA 1 bustina
SEMI DI SESAMO

I biscotti Reginella o sesamini sono degli ottimi biscotti di tradizione siciliana. Nella ricetta tradizionale non è previsto l'utilizzo delle uova ed i biscotti sono aromatizzati con poco zafferano. La nostra cookina tirillina li ha leggermente rivisitati per una preparazione più semplice e ottenendo un risultato davvero ottimo!

PREPARAZIONE

1 Mettere tutti gli ingredienti, escluso il sesamo, nel boccale del robot da cucina ed impastare fino a quando si forma un panetto consistente.

Formare delle piccole palline e rotolarle affusolandole sui semi di sesamo.

Disporre in una teglia con carta forno e cuocere per 12 minuti a 200°C.