

TORTE SALATE

Biscotti salati di Barbie72

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I baking powder biscuits sono biscotti salati che ben si accostano con il burro e la marmellata, come anche con uova strapazzate e bacon.

INGREDIENTI

FARINA 00 270 gr
LIEVITO IN POLVERE 8 gr
BICARBONATO 3 gr
BURRO 115 gr
LATTE 175 ml
ACETO DI VINO BIANCO 5 ml
SALE 2 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa mescolate aceto e latte e riscaldate il forno a 225°C. Inserite la farina, il lievito, il sale e il bicarbonato nella ciotola del robot da cucina e aggiungete il burro tagliato a pezzi.



2 Frullate fino ad ottenere un composto granuloso.



3 Aggiungete il latte-aceto e impastate il tempo necessario ad ottenere l'impasto.



4 Trasferite l'impasto su una spianatoia infarinata.



5 Ripiegate la pasta su se stessa 5 o 6 volte, poi con le mani stendete l'impasto in un rettangolo di circa 20x15 cm, alto all'incirca 2 cm e tagliate dei cerchi di 6 cm circa di diametro.



6 Mettete i biscotti su una teglia non unta e infornate a 225°C per 10-13 minuti.

