

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti torciglioni

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1/2 kg di farina
4 uova grandi
125 g di zucchero
75 g di burro
1 bustina di vaniglia
1 bustina di lievito
1 cucchiaino di rhum
gocce di cioccolato o uvetta.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Impastare il burro con la farina.



3 Aggiungere il resto degli ingredienti.



4 Per ultimo, unire le gocce ed impastare bene.



5 Trasferire il tutto sulla spianatoia infarinata.



6 Fare dei filoncini che vanno, quindi, attorcigliati.



7 Metterli su una teglia da forno.



8 Cuocerli fino a doratura a 180°C per 25 minuti circa.

Una volta pronti, spolverizzarli di zucchero a velo e servirli.

