

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti veloci di Laura&Marty

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 7 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 00 200

ZUCCHERO 60 gr

BURRO o margarina - 50 gr

SALE 1 pizzico

CACAO IN POLVERE 15 gr

TUORLO D'UOVO 1

LATTE FRESCO 20 gr

LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -

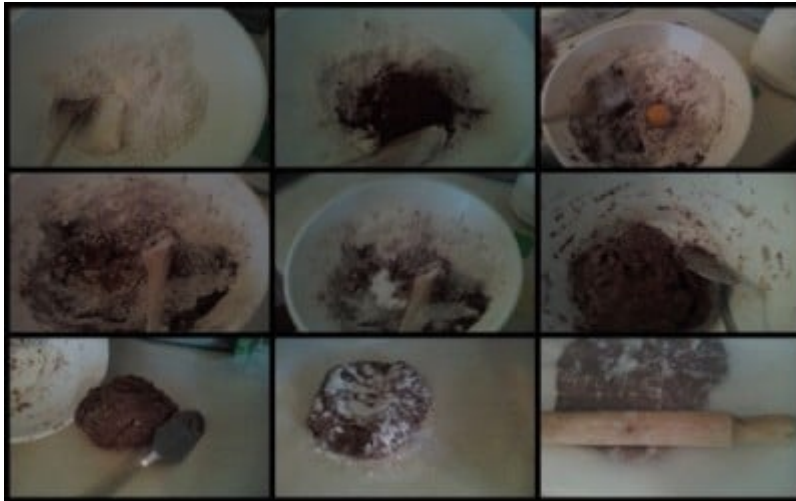
ZUCCHERO A VELO poco -

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete tutti gli ingredienti tranne lo zucchero a velo ed impastare fino ad ottenere una palla.

Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta sopra un piano infarinato, dovrete ottenere

una sfoglia di circa 5 mm.



- 2 Con le formine formate i biscotti e trasferiteli in una placca da forno foderata di carta forno.



3 Infornate nel forno già caldo a 180°C per 5-7 minuti.

Cospargete di zucchero a velo.



