

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscottoni genovesi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 250 gr di farina 00
- 50 gr di frumina
- 100 gr di burro a temperatura ambiente
- 2 cucchiaini di panna da cucina
- 100 gr di zucchero
- 1 uovo
- 100 gr di uvetta sultanina
- 50 gr di pinoli
- 2 cucchiaini di semi di finocchio
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di bicarbonato
- vanillina
- buccia di limone
- 1 cucchiaio di rum.

PREPARAZIONE

1 Disporre le due farine in una terrina, aggiungere lo zucchero, il burro, la buccia di limone, lievito, sale, bicarbonato, semi di finocchio, vanillina, il burro a tocchetti, la panna, il rum e infine l'uovo.

Nel frattempo far rinevenire l'uvetta in acqua tiepida e rum.

Lavorare bene tutti gli ingredienti fino a che risulterà una pasta piuttosto compatta e omogenea.

Aggiungere i pinoli e l'uvetta, amalgamare bene.

2 Accendete il forno a 180° e nel frattempo formate delle palline grande come noci, appiattitele un poco e disponetele nella teglia cercando di distanziarle un cm perchè in forno lieviteranno leggermente.