

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

I biscotti della zia Hanna

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

DOSI PER: [40 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **biscotti della zia Hanna** sono semplici e molto gustosi, di origine finlandese sono davvero ottimi e risultano perfetti per tutte le occasioni in cui si vuole fare una dolce e piacevole pausa. Provate questa ricetta e vedrete che buoni che sono perché son fatti con ingredienti di uso comune.

Se siete amanti della pasticceria secca, vi invitiamo a provare anche i biscotti alle [mandorle](#): buonissimi!

INGREDIENTI

BURRO oppure margarina - 150 gr

ZUCCHERO 1,5 tazze

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA 1,5
tazze

FARINA 2 tazze

PANNA FRESCA $\frac{3}{4}$ tazze

SODA 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

1 Per fare i biscotti della zia Hanna bisogna miscelare tutti gli ingredienti insieme e lasciare riposare fino a che l'impasto risulti sodo. Fare, con l'impasto, dei rotoli lunghi. Tagliare i rotoli in pezzi uguali e fare delle piccole palle. Infornare a 200°C fino a doratura.

CONSIGLIO

Quanto tempo posso conservare questi biscotti?

Puoi conservarli per almeno una settimana in una scatola di latta.

Potrei invece fare dei bastoncini, se si qual è il tempo di cottura?

I bastoncini essendo più sottili cuociono in meno tempo.

Adoro il cioccolato, altre idee per la colazione?

Prova allora i nostri biscotti al cioccolato!