

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bassanesi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 7 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 00 350 gr

ZUCCHERO 150 gr

BURRO 50 gr

ESSENZA DI LIMONE

UOVA 1

AMMONIACA PER DOLCI 12,5 gr

LATTE

I bassanesi sono dei biscotti veramente leggeri, al limite del prodotto dietetico, ottimi da essere inzuppati nel latte caldo. Che aspettate? Andiamo a prepararli!

PREPARAZIONE

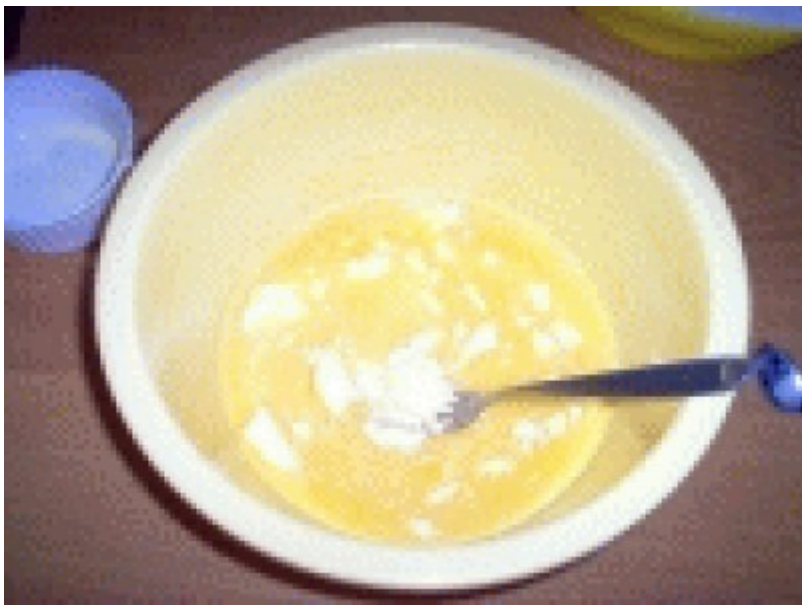
1 Sciogliere l'ammoniaca in poco latte freddo.



2 Miscelare l'ammoniaca con l'uovo e 75 g di zucchero.



3 Unire burro e farina e mescolare il tutto.



4 Si otterrà una pasta dall'aspetto rustico e morbido.



5 Tagliare in formine non eccessivamente spesse e pennellare con latte freddo.



6 Cospargere con lo zucchero rimasto e cuocere a 220°C per 7 minuti circa.