

ANTIPASTI E SNACK

Biscotti

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Ucraina*

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



INGREDIENTI

- 2 tazze di farina
- 1 pacchetto di lievito secco attivo
- 1 cucchiaino di zucchero
- ½ cucchiaino di sale
- ½ tazza di burro o margarina
- 1 uovo
- 2 rossi d'uovo
- 2 cucchiaini di panna acida
- 1 bianco d'uovo
- 2 cucchiaini di semi di comino o papavero.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare la farina, il lievito, lo zucchero ed il sale in una ciotola. Incorporare il burro con un'impastatrice o due coltelli fino ad ottenere un impasto omogeneo. Incorporare l'uovo, i rossi d'uovo e la panna acida. Impastare il preparato nella ciotola per qualche minuto fino

a che formi una palla ben amalgamata. Prendere piccoli pezzi di impasto, circa 1 cucchiaio ciascuno, stendere con i palmi delle mani per formare dei rotoli lunghi e sottili. Metterli su di un foglio da forno unto. Lasciar lievitare in un luogo caldo fino a che raddoppi le sue dimensioni.

Spennellare con il bianco d'uovo, quindi cospargere con i semi di comino.

Infernare a 190°C per 15 minuti, o fino a doratura. Rimuovere immediatamente dal foglio da forno.