

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti ai semi di finocchio

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 40 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

FARINA 1 kg
BURRO 20 gr
ZUCCHERO 400 gr
UOVA 4
LATTE INTERO 12 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
12 cucchiaini da tavola
SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaio da tavola
VANILLINA 1 bustina
CREMOR TARTARO 10 gr
BICARBONATO DI SODIO 5 gr

Preparazione

- 1 Lavorate velocemente tutti gli ingredienti, tranne i semi di finocchio, fino ad ottenere un impasto omogeneo, formate una palla e lasciatela riposare coperta per 15 minuti.

Stendete la sfoglia a 1/2 cm, distribuiteci sopra i semi di finocchio, premendo con il palmo della mano.

Tagliate i biscotti nella forma desiderata.



2 Collocateli in una teglia ed infotnate a 200°C per 25 minuti.

