

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al latte di pa30

di: *pa30*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Biscotti al latte, quelli che proprio non possono mancare la mattina con il caffelatte...Gli ingredienti li avete in dispensa, non vi resta che mettere le mani in pasta!

INGREDIENTI

FECOLA DI PATATE 100 gr
FARINA 350 gr
ZUCCHERO A VELO 200 gr
UOVA 1
BURRO 100 gr
LATTE 120 ml
BICARBONATO 6 gr
SALE 2 pizzichi
VANILLINA 1 bustina

PREPARAZIONE

1 Impastare rapidamente tutti gli ingredienti come per una pasta frolla.



2 Formare un panetto, proteggerlo con pellicola e porre in frigorifero per 30 minuti.



3 Togliere dal frigorifero e ricavare dalla pasta delle palline da 20 g circa.



- 4 Con il manico di un cucchiaio di legno premere al centro fino a creare un buco facendolo ruotare.



- 5 Una volta assunto l'aspetto di ciambelline, disporle distanziate sulla placca, foderata di carta forno e cuocere a 190°C per 10/12 min.



6 Sfornare e lasciate raffreddare sulla gratella.



7 Spolverare con zucchero a velo.