

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al mosto

di: *Tammy30*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**



Biscotti al mosto, un biscotto antico dai sapori di una volta quando lo zucchero non esisteva ed il dolce era costituito dalla frutta e dai suoi sottoprodotti come per l'appunto il mosto d'uva. Tammy30 ce li ripropone rivisitati in chiave moderna con l'ausilio degli ingredienti a disposizione oggi giorno.

INGREDIENTI

UOVA 3

VANILLINA 1 bustina

ZUCCHERO 300 gr

BURRO 100 gr

UVETTA 50 gr

SEMI DI ANICE 50 gr

MOSTO DI VINO 1/2 bicchiere -

LIEVITO PER DOLCI una bustina e 1/2 -

FARINA 00

PREPARAZIONE

1 Impastate tutti gli ingredienti su una spianatoia, l'impasto dovrà avere la consistenza della frolla.

Formate dei cilindretti (come quando si fanno gli gnocchi) dello spessore di circa 1,5 - 2 cm e tagliateli lunghi circa 15 cm.

Formate delle ciambelline, mettete su una placca foderata di carta da forno e infornate nel forno a 180°. Cuocetele 10-15 minuti, ma è meglio controllare spesso.

