

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al vin santo con uvetta e pinoli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr
VIN SANTO 200 ml
ZUCCHERO 200 gr
UVETTA 200 gr
PINOLI 80 gr
OLIO DI MAIS 200 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
SALE 1 pizzico
ZUCCHERO A VELO poco per guarnire -

PREPARAZIONE

1 Trasferite tutti gli ingredienti, tranne lo zucchero a velo, in una ciotola.



2 Impastare velocemente.



3 Prelevate piccole quantità del composto e disponetele in una placca foderata con carta forno.



4 Infornate a 180° per 15 minuti circa.



5 Spolverizzate di zucchero a velo.

