

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti all'uvetta con arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 14 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 200 g di farina
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere
- 1/2 cucchiaino di sale
- 125 g di burro ammorbidito
- 150 g di zucchero semolato
- 1 uovo sbattuto leggermente
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 120 g di uvetta
- 1 cucchiaio di scorze d'arancia tritate finemente.

Leggeri, deliziosi, fragranti e profumatissimi, questi biscotti all'uvetta con arancia sono davvero buoni! Una ricetta semplice e veloce, ideale per chi vuole far merenda con il thé e qualcosa da sgranocchiare, ma sono ottimi anche per la colazione o per concedersi un piccolo momento di dolce piacere dopo la cena, Provare questa ricetta dal risultato eccellente e vedrete che buoni! Fatene tanti perché non bastano mai e se volete fare una ricca scorta di frollini, provate anche quelli alle [mandorle](#), proprio deliziosi!

# PREPARAZIONE

**1** Per fare i biscotti all'uvetta con arancia, scaldate il forno a 190°C ed imburrate due teglie da forno.

Miscelate la farina con il lievito e il sale in una ciotola.

Sbattete lo zucchero ed il burro fino ad ottenere un composto cremoso, aiutandovi con delle fruste elettriche alla massima velocità.

Aggiungete l'uovo, la vaniglia e sbattete fino a che risultino appena amalgamati.

Unite il composto agli ingredienti secchi ed aggiungete anche l'uvetta e le scorze d'arancia.

Adagiate delle cucchiariate d'impasto nella teglia distanziando i mucchietti di 5 cm l'uno dall'altro.

Infornate fino a leggera doratura, 12-15 minuti.

Fate raffreddare i biscotti nella teglia fino a che risultino leggermente induriti, quindi trasferiteli sulla griglia fino a completo raffreddamento.

## NOTE

**Quanti biscotti ottengo con queste dosi?**

Con le dosi indicate otterrete circa 25 biscotti.

**Come li conservo?**

Puoi conservarli in una scatola di latta per una settimana.