

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti all'uvetta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

150 g farina
170 g burro
200 g zucchero
150 g uvetta sultanina
2 uova.

I **biscotti all'uvetta** sono proprio deliziosi, fragranti e croccanti sono ideali sia da tuffare nel latte ma anche perfetti per accompagnare il thè delle cinque. Sono davvero molto semplici da fare e si conservano a lungo, anche se sono talmente buoni che spariranno in un attimo! Provate questa ricetta e l'amerete al primo morso! Se amate proprio questo piccolo ingrediente perchè non provate anche la [ciambella](#) con l'uvetta, semplice e profumatissima!

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta dei biscotti all'uvetta, lavorate in una terrina 150 g di burro con lo zucchero, poi unite le uova, la farina e l'uvetta fatta rinvenire e ben asciugata. Stendete il composto, che risulta molto friabile, sulla lastra del forno unta di burro, aiutandovi anche con le mani e ponete in forno caldo a 170° per circa 20 minuti. Estraiete dal forno; con una formina ritagliate i biscotti e fate raffreddare. Gusterete dei deliziosi pasticcini, molto friabili.

CONSIGLIO

In cosa posso far rinvenire l'uvetta?

Puoi metterla a bagno sia in acqua ma anche in alcol tipo rum o altro liquore.

Quanto tempo si conservano?

Puoi conservare questi biscotti per una settimana in una scatola di latta.

Amo i biscotti, mi daresti altre ricette facili?

Hai mai provato quelli [cotti in padella](#)?