

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti all'uvetta

di: *Cookaround*

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