

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti cannella e zucchero di canna

di: *elettrika*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **32 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **12 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *30 MINUTI DI RIPOSO*



Biscotti cannella e zucchero di canna, per coloro che amano le spezie e gli aromi. Questo tipo di biscotti, adattissimi all'inzuppo, sono ottimi con bevande calde come infusi e tè aromatici.

## INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr  
ZUCCHERO DI CANNA 100 gr  
BURRO 100 gr  
ZUCCHERO 30 gr  
CANNELLA 5 gr  
SALE presa - 1  
LATTE 1 cucchiaio da tavola  
LIEVITO PER DOLCI 3 gr  
UOVA 1  
ZUCCHERO A VELO

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i biscotti cannella e zucchero di canna lavorate energicamente il burro ammorbidito con i due tipi di zucchero, quindi unite la cannella, il sale, il latte e l'uovo leggermente sbattuto, fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 2 Incorporate la farina setacciata con il lievito amalgamate il tutto e formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
- 3 Trascorso questo periodo stendete l'impasto tra due fogli di carta forno fino a raggiungere uno spessore di circa mezzo centimetro quindi formate i biscotti con il coppapasta della forma che preferite. Trasferite i biscotti preparati in teglia con carta forno e cuocete 180C° statico per 12 minuti.
- 4 Lasciate raffreddare bene e spolverizzate con lo zucchero a velo.