

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti caserecci

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr

ZUCCHERO 200 gr

UOVA 2

OLIO DI OLIVA dal sapore delicato - 100
ml

LATTE 80 ml

AROMA a piacere -

AMMONIACA PER DOLCI 10 gr

PREPARAZIONE

- 1** In una ciotola mescolare le uova con lo zucchero, aggiungete l'olio ed il latte tiepido in cui avrete sciolto l'ammoniaca e continuate a mescolare.

Unite la farina poca alla volta insieme all'aroma scelto ed impastare fino ad ottenere una pasta liscia.

Ricavate dei biscotti e trasferiteli sopra una placca da forno foderata di carta forno e spennellare con latte, infine passate i biscotti in altro zucchero semolato.

Infornate a 180°C per 10 minuti, lasciando lo sportello del forno aperto aiutandosi con un mestolo.

