

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti con orzo

di: *rosel*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Biscotti con orzo, c'avevate mai pensato? L'orzo solubile in un biscotto...beh roseo ci ha provato e il risultato è davvero soddisfacente!

INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

ZUCCHERO DI CANNA 100

MARGARINA 100 gr

LATTE 150 ml

ZUCCHERO VANIGLIATO 7,5 gr

LIEVITO 15 gr

ORZO SOLUBILE 2 cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

1 Ponete nell'impastatrice gli ingredienti secchi, poi gli altri e mescolate accuratamente.



2 Lavorate l'impasto sul piano di lavoro, per ottenerne un panetto. Formate i vostri biscotti.



3 Infornate a 200°C per 20 minuti circa.

