

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti con panna

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 250 ml panna da montare
- 350 g farina bianca 00
- 150 g zucchero
- 1 cucchiaino polvere lievitante
- 1 pizzichino sale.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare velocemente tutti gli ingredienti, regolando con latte o farina se l'impasto è troppo duro o appiccicoso; è meglio partire mettendo la panna nella zuppiera ed aggiungere poi il resto.

Stendere e ritagliare biscottini alti mezzo centimetro e cuocere 10-15 minuti in forno a 200°.