

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti cotti in padella

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

FARINA 00 150 gr

ZUCCHERO A VELO 50 gr

BURRO 50 gr

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

LIEVITO PER DOLCI 3 gr

ALBUME 1

Biscotti cotti in padella, da non crederci!! Non avete il forno a disposizione? Non per questo dovete rinunciare ai biscotti per la prima colazione fatti in casa, basta cuocerli in padella! Regina sole ci spiega come si fa.

E quando questi biscotti saranno finiti, provate la nostra [torta al limone](#): deliziosa!

PREPARAZIONE

- 1 Riunite sul piano di lavoro la farina, il lievito e lo zucchero a velo; create un buco nel centro.



- 2 Aggiungete un pizzico di sale, il burro ammorbidito e incominciate a pizzicarlo nella farina.



- 3 Aggiungete l'albume e continuate ad impastare.



- 4 Formate un panetto e riponete in frigorifero a riposare per circa 30 minuti avvolto da carta forno.





5 Riprendete l'impasto e stendetelo col mattarello.



6 Tagliate i biscotti con le formine da voi scelti.



- 7 A questo punto fate cuocere i biscotti in padella ben calda e coperta, prestando attenzione a non farli dorare eccessivamente.



8 Girate i biscotti dall'altra parte e proseguite la cottura sempre a padella coperta.



9 Quindi lasciate raffreddare i biscotti e spolverateli con lo zucchero a velo.

