

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di casa

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 250 g farina
- 5 g polvere lievitante
- 1 presa sale
- 50 g zucchero a velo
- 1 bustina zucchero vanigliato
- 1 dl latte tiepido

PREPARAZIONE

- 1 Disporre la farina a fontana; mescolarvi tutti gli ingredienti tranne il latte del quale vi servirete per intridere questa pasta che deve essere morbida. Tirare una sfoglia dello spessore di uno scudo. Spolverizzate di farina se occorre e passateci sopra il mattarello rigato oppure servitevi della grattugia o di una forchetta per fare qualche ornamento. Tagliate i biscotti nella forma che preferite e cuoceteli in una teglia al forno.