

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti light

di: *vvale*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **7 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **30 MINUTI DI RIPOSO**



INGREDIENTI

SEMOLA DI GRANO DURO 30 gr

FARINA 00 170 gr

ZUCCHERO 100 gr

OLIO DI SEMI 50 gr

ACQUA 50 ml

MARSALA 30 gr

LIEVITO PER DOLCI cucchiaino - 1

PREPARAZIONE

1 In una ciotola impastare tutti gli ingredienti.



2 Fate riposare in frigo per 30 minuti.

Con un mattarello stendete la pasta e ricavate dei biscotti.

Trasferiteli in una placca da forno foderata di carta forno.



3 Infornate nel forno caldo a 180°C per 6-7 minuti.

