

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti morbidi al tè matcha

di: *Gabita*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**



INGREDIENTI

FARINA 300 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
TÈ MATCHA 2 cucchiaini da tavola
UOVA 1
OLIO 50 ml
ZUCCHERO A VELO 120 gr
VANIGLIA 1 pizzico
SALE 1 pizzico
LATTE DI RISO 10 cucchiaini da tavola
ZUCCHERO DI CANNA 30 gr

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti secchi.



2 Unite l'olio, l'uovo e il latte ed impastare bene.





3 Stendete la pasta con il mattarello e ricavate dei biscotti rotondi.



4 Passate i bordi nello zucchero di canna.



5 Trasferite sopra una placca foderata di carta forno.



6 Infornate a 180°C per 15-20 minuti.

