

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti olandesi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g farina
250 g zucchero
250 g farina
2 uova
1 busta di lievito
zucchero a velo
(se si vuole frutta candita per guarnizione).

PREPARAZIONE

1 Unire in una ciotola tutti gli ingredienti e fare riposare per 1 ora.

Stendere l'impasto a sfoglia alta 1/2 cm e con delle formine ricavare dei biscotti.

2 Se si vuole gli si può dare la forma di anello e nel mezzo mettere della frutta candita (in questo caso alla fine non bisogna aggiungere lo zucchero a velo) infornare a metà del forno per 10-12 minuti a 180° e, quando sono freddi, cospargere sopra lo zucchero a velo.