

TORTE SALATE

## Biscotti salati di Barbie72

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I baking powder biscuits sono biscotti salati che ben si accostano con il burro e la marmellata, come anche con uova strapazzate e bacon.

### INGREDIENTI

FARINA 00 270 gr  
LIEVITO IN POLVERE 8 gr  
BICARBONATO 3 gr  
BURRO 115 gr  
LATTE 175 ml  
ACETO DI VINO BIANCO 5 ml  
SALE 2 gr

### PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa mescolate aceto e latte e riscaldate il forno a 225°C. Inserite la farina, il lievito, il sale e il bicarbonato nella ciotola del robot da cucina e aggiungete il burro tagliato a pezzi.



**2** Frullate fino ad ottenere un composto granuloso.



**3** Aggiungete il latte-aceto e impastate il tempo necessario ad ottenere l'impasto.



4 Trasferite l'impasto su una spianatoia infarinata.



5 Ripiegate la pasta su se stessa 5 o 6 volte, poi con le mani stendete l'impasto in un rettangolo di circa 20x15 cm, alto all'incirca 2 cm e tagliate dei cerchi di 6 cm circa di diametro.



6 Mettete i biscotti su una teglia non unta e infornate a 225°C per 10-13 minuti.

