

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti tricotti

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + *10 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr

MARGARINA MORBIDA 100 gr

ZUCCHERO 100 gr

VANILLINA 1 bustina

AMMONIACA PER DOLCI 1 cucchiaino

raso -

LATTE 3 cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

1 Impastare leggermente in una ciotola la farina, la margarina, lo zucchero e la vanillina.



- 2 In una ciotola mescolare l'ammoniaca con il latte ed unite alla pasta, impastare fino ad avere una pasta omogenea.



- 3 Formate dei biscotti spessi e lunghi e adagiateli sopra una placca foderata di carta forno.



4 Infornare a 180°C per 15 minuti.

Lasciateli nel forno spento per 10 minuti.



5



6



7