

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscottini delicati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 150 gr

FECOLA DI PATATE 150 gr

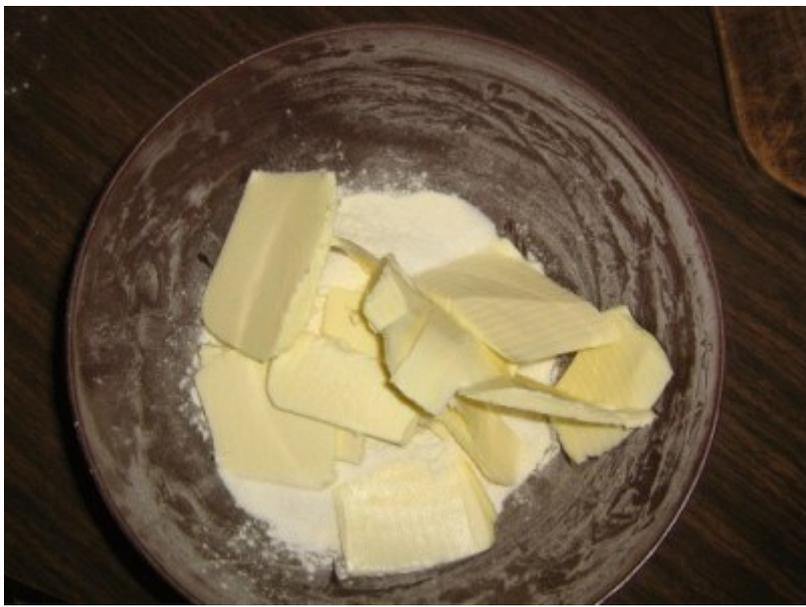
ZUCCHERO 75 gr

BURRO 150 gr

COLORANTE ALIMENTARE ROSSO poco -

PREPARAZIONE

- 1 Setacciate in una ciotola le farine e impastare con lo zucchero ed il burro tagliato a fettine.



2 Otterrete un impasto sabbioso.



3 Unite il colorante ed impastare poco così da ottenere un effetto marmorizzato.



4 Formate dei rotoli di 5 cm di diametro.



5 Tagliate delle fette di circa mezzo cm di larghezza, posizionate le fette così ottenute sulla placca da forno foderata di carta forno.



6 Infornate a 180°C per 20 minuti.

