

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscottini di Novara

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Piemonte*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

300 g di farina
260 g di zucchero
50 g di fecola di patate
6 uova
burro per ungere la placca
zucchero per lo spolvero finale

PREPARAZIONE

- 1** In una casseruola, sbattete con la frusta le uova insieme allo zucchero, poi accendete fuoco docile e fate cuocere appena.
Nel frattempo, versandole adagio, unite le farine, e mescolando con la frusta o con un cucchiaino di legno, amalgamate il tutto.
Ora, sopra una placca imburata disponete i biscottini (c'è chi preferisce adoperare appositi stampini), spolverizzateli con zucchero e passate in forno (già caldo a 200°C), per lasciarli 8-10 minuti, il tempo di dorarli.

Serviteli freddi.