

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscottini di Novara

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 cucchiaio di legno, amalgamate il tutto.

Ora, sopra una placca imburrata 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.