

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Dolcetti inglesi

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

250 g di farina  
80 g di burro  
75 g di zucchero  
1 uovo intero  
1 tuorlo  
1 bicchiere di latte  
1 pizzico di noce moscata  
15 g di lievito per dolci.

### PREPARAZIONE

- 1 Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente e sbatterlo con lo zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo.



**2** In una ciotola, sbattere l'uovo intero con il latte e unirlo al composto.



**3** Aggiungere la farina, il lievito e la noce moscata, amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 4 Foderare una teglia con della carta forno e con l'aiuto di un cucchiaio formare dei dischi spessi 2-3 cm e larghi 5-6 cm, spennellarli con il tuorlo d'uovo sbattuto con un cucchiaio di acqua e farli riposare per 15 minuti.



5 Infornarli a 180°C per 15 minuti circa. A fine cottura dovranno risultare gonfi e dorati.

