

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolcetti inglesi

di: *Erin Shore*

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.

