

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Le campagnole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

FARINA 00 480 gr
FARINA DI RISO 60 gr
BURRO 150 gr
ZUCCHERO 200 gr
LATTE FRESCO 160 gr
UOVA 1
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
SALE 1 pizzico
VANIGLIA NATURALE IN POLVERE
cucchiaino (oppure vanillina) - 1

PREPARAZIONE

1



- 2 Nella macchina del pane mettete il latte, il burro morbido e l'uovo e mescolare, unite lo zucchero, le farine ed il lievito ed impastare (se non avete la macchina del pane potete impastare a mano).



- 3



4 Con il mattarello stendete una sfoglia alta circa 7 mm. e tagliare con le formine i biscotti.



5 Trasferite i biscotti in una placca rivestita di carta forno.



6 Infornate nel forno già caldo a 180°C per 25 minuti.



7 Se volete potete spolverizzare con zucchero a velo.

