

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pavesini

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *10 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

FARINA 150 gr

MAIZENA 30 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA (da circa 53 g ognuna) - 3

VANILLINA 1 bustina

PREPARAZIONE

- 1** In una ciotola e con le fruste elettriche montare a lungo le uova con 130 g di zucchero: devono diventare ben spumose.



2 Aggiungete la farina, la vanillina e la maizena setacciati.



3 Mescolare con movimenti lenti e delicati dal basso verso l'alto in modo da non far smontare il composto.



- 4 Mettete l'impasto in una sacca da pasticciare con una bocchetta non troppo larga e formate i biscotti sopra una placca da forno foderata di carta forno.



- 5 Mettete i biscotti in frigorifero per 10 minuti.

Spolverizzate i biscotti con lo zucchero rimasto.

Infornate a 180°C per 5 minuti.



I Pavzini! uguali agli originals! ♥



I Pavzini... uguali agli originals! ♥



I Pavzini! uguali agli originals! ♥

