

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pavesini

di: Sara88

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! ♥

