

## BISCOTTI CON BURRO E UOVA DI ALE



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- farina (500gr)
- sale
- latte (40ml)
- burro (70gr)
- zucchero (200gr)
- 1 uovo
- lievito vanigliato

### Come si prepara

Lavorate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema ben montata.

Aggiungete gli altri ingredienti lasciando per ultimi la farina e il lievito.

Lavorate lentamente il composto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Stendete una sfoglia alta 8 mm e tagliate i biscotti con uno stampino.

Cuocete in forno a 180 gradi per 10-15 minuti, su una teglia imburrata.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 30

### Tags

biscotti, dolci e dessert

