

BISCOTTI DI RAFFAELLA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- farina (250gr)
- burro (50gr)
- zucchero (50gr)
- 1 uovo
- lievito vanigliato

Come si prepara

Accendete il forno e portatelo alla temperatura di 200 gradi.

Intanto versate nel robòt di casa: 250 gr di Farina 00, 50 gr di Zucchero, 1 Uovo intero, 50 gr di Burro o Margarina fatti sciogliere a "bagnomaria" insieme ad un po' di latte e il contenuto della bustina di Lievito per dolci.

Amalgamate il tutto, aggiungete dell'altra farina se necessario, per ottenere un impasto compatto.

Togliete la "palla/impasto compatto/pagnottella" dal robòt e, su una superficie infarinata, lavoratela creando a vostro piacere delle ciambelline, dei cuoricini, degli elefantini... insomma i biscotti che più vi piacciono.

Disponete infine i biscottini leggermente distanti gli uni dagli altri in una teglia unta con olio di oliva (io consiglio sempre di utilizzare il pennello per ungere le teglie) ed infornate sul ripiano centrale del forno per un paio di minuti, fin quando i biscotti non inizieranno a prendere un bel colorito.

Sfornate i biscottini, lasciteli raffreddare e pappatevi... sono ottimi nel latte.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags





ricette utenti, biscotti, biscotti col burro, biscotti per la colazione, biscotti fatti in casa

