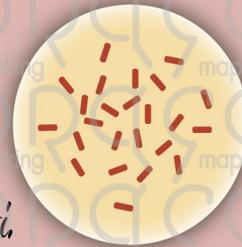
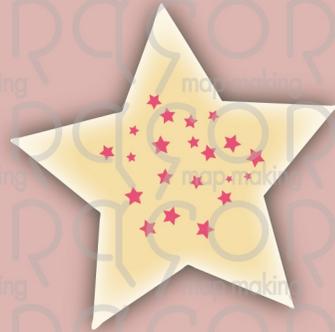
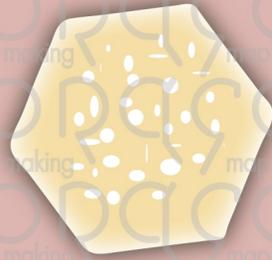


Biscotti di Famiglia

INGREDIENTI:

- 250g di farina 0
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bicchiere di olio extravergine di oliva
- 100g di zucchero
- 1 limone la scorza
- 2 uova
- decorazioni e uvette



1 Amalgamare tutti gli ingredienti, stendete la pasta con uno spessore di circa 5mm tagliate con le formine i biscotti.

2 Disponete i biscotti su una piastra rivestita con carta da forno, avendo cura di distanziarli, e spennellateli con un albume sbattuto con un cucchiaino d'acqua per lucidarli. Decorateli a piacere.

3 Cuocete in forno a 180°C mettendo un pentolino d'acqua per mantenere l'umidità.



Appunti:

