

Base per Biscotti

Ricetta base per fare dei biscotti, l'impasto può come scrivo nella ricetta fatto in rotoli, tipo come per fare i gnocchi e poi tagliarli, puoi anche lasciarlo riposare da intero e poi stenderlo e dargli la forma che preferisci con uno stampo, consiglio di usare dei guanti in modo da non dover aggiungere ancora farina quando si va a dare la forma preferita. come ho detto è una base puoi liberamente lasciarla anche così, ma puoi aggiungere alla dose quello che preferisci dalla polvere di cocco, a aromi in polvere o liquidi, frutta secca, frutta fresca a pezzettini e anche scaglie di cioccolato. Controlla sempre la cottura che può variare dallo spessore del biscotto al tipo di forno.

VEGETARIANO



10
Porzioni



15 min.
Preparazione



8 min.
Cottura

Ingredienti

500 GR	FARINA
150 GR	BURRO FUSO
150 GR	ZUCCHERO
3	UOVA
1 BUSTINA	LIEVITO PER DOLCI (15gr)

Procedimento

1

MESCOLA ZUCCHERO, LIEVITO E FARINA INSIEME POI AGGIUNGI LE UOVA E INFINE IL BURRO FUSO, IMPASTA IL TUTTO PER BENE

2

FORMA PER COMODITÀ DEI ROTOLI DA 2 CM OPPURE NEI STAMPI RETTANGOLARI L'IMPASTO, RIPONI IN FRIGO COPERTO CON PELLICOLA PER 10 MINUTI, ACCENDI IL FORNO A 185 °C

3

PRENDI L'IMPASTO DAL FRIGO, TAGLIA CON UN COLTELLO IL ROTOLO CON PEZZI DA MEZZO CENTIMETRO, DISPONI SULLA TEGLIA, LASCIANDO UN CENTIMETRO TRA UN BISCOTTO E L'ALTRO E INFORNA A 185°C PER 8 - 10 MINUTI

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
326	7,93 gr	43,33 gr	12,98 gr