

Biscotti al latte



I nostri biscotti al latte preparati con ingredienti semplici e genuini sono perfetti per la prima colazione.

Ingredienti

2 uova

100 g di zucchero di canna

500 g di farina 00

129 g di latte

1 bustina di lievito

80 g di olio di semi

latte + zucchero per la guarnizione

Con l'aiuto di una planetaria, montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un impasto spumoso.

Aggiungere l'olio, il latte e continuare a mescolare abbassando la velocità.

Aggiungere ora la farina setacciata con il lievito un cucchiaino alla volta, e mescolare fino a che l'impasto non diventa più corposo.

Prendere piccole porzioni di impasto e formare delle palline, schiacciarle e adagiarle su una teglia coperta con carta da forno.



Con l'aiuto di un pennello, bagnare la superficie dei biscotti con il latte e aggiungere su ciascuno una spolverata di zucchero di canna.

Cuocere in forno caldo a 170° per 20/25 minuti.

I biscotti devono essere dorati in superficie ma rimanere morbidi dentro.



Pronti per inzupparli? Buona colazione a tutti.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)