

# Biscotti senza uova



Avete voglia di preparare dei biscotti per la colazione? Provate i nostri biscotti senza uova, solo con farina, olio, latte e zucchero, leggeri, velocissimi da preparare e ottimi da inzuppare.

## Ingredienti

500 g di farina

90 g di zucchero di canna

1 bustina di lievito per dolci

60 g di olio di semi

200 g di latte

1 pizzico di sale

In una ciotola setacciare la farina con il lievito. Aggiungere lo zucchero, un pizzico di sale, il latte e l'olio.



**Mescolare e lavorare fino ad ottenere un impasto abbastanza compatto.**



**Dividere l'impasto in tre porzioni e stenderlo con l'aiuto di un mattarello.**



**Con un tagliapasta ritagliare i biscotti e adagiarli sulla teglia del forno.  
Bagnare la superficie con un po' di latte e spolverizzare con lo zucchero di canna.**



Cuocere in forno statico per circa 30 minuti a 175°.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)