



BISCOTTINI CON FARINA DI RISO

INGREDIENTI X CIRCA 30/40 BISCOTTI

200 GR DI FARINA (100 DI RISO INTEGRALE 100 DI FARINA 00 O SEMINTEGRALE)

1 UOVO

70 GR DI BURRO (IO NE METTO ANCHE SOLO 40)

40 GR DI ZUCCHERO DI CANNA O MASCOBADO

2 CUCCHIAI DI LATTE

5 GR DI LIEVITO PER DOLCI

BUCCIA GRATTOGIATA DI UN LIMONE (OPPURE GOCCE DI CIOCCOLATO A PIACERE O ANCORA SI PUÒ SOSTITUIRE UNA PARTE DELLA FARINA CON DEL CACAO)

PREPARAZIONE:

In una ciotola tagliamo a pezzettini il burro, precedentemente ammorbidito, e lavoriamolo prima con lo zucchero, l'uovo ed il latte e poi con la farina ed il lievito. Impastiamo fino ad ottenere un composto omogeneo, (ricordiamoci che meno lo lavoriamo e meglio è... come per la pasta frolla) avvolgiamolo nella pellicola trasparente e lasciamolo riposare in frigo per circa mezz'ora. Prepariamo intanto una teglia con della carta forno. Riprendiamo l'impasto dal frigo e formiamo delle palline di circa 3 / 4 cm di diametro. Infine cuociamo in forno preriscaldato ventilato a 170° per circa 15 minuti. Una volta cotti lasciamo raffreddare e.....

BUON APPETITO!

