

Biscotti al burro

BBiscotti

 Pronto in: 1:30 [h:mm]

 Persone 12

 forno, bimby, [mixer]

 Light?  
 sì No

 Difficoltà' ★★☆☆

 Voto ★★☆☆

 tè
latte



 Cottura e/o raffreddamento 1:00

Preparazione 0:30

Ingredienti

500g farina
150g zucchero
150g burro
180g latte (circa)
un pizzico di sale
2 cucchiaini di lievito in polvere

Procedimento

Mettere tutti gli ingredienti nel boccale (a partire dal latte) lavorare per circa 60s a vel. 5

Se necessario (si attacca e non si riesce ad impastare) aggiungere un po' di latte

Versare l'impasto sull'asse e compattare con le mani

Dare la forma ai biscotti

Mettere nel forno preriscaldato, per 20min circa, a 180°

