

*Ricetta fornita da mio
figlio Gabriele*

BISCOTTI ALL'UOVO



INGREDIENTI

600 g di farina 00

3 uova

200 g di zucchero

80 ml di latte

150 g di olio di semi

1 bustina di vanillina

1 bustina di lievito

Alcune gocce di aroma di limone

In una ciotola rompiamo tre uova, aggiungiamo 200 g di zucchero, 80 ml di latte, 150 g di olio di semi, 1 bustina di vanillina, alcune gocce di aroma di limone, 600 g di farina 00 (un po' alla volta), e una bustina di lievito.

Impastiamo bene il tutto. L'impasto deve avere una consistenza morbida e leggermente appiccicosa.

Ora prepariamo un piatto con dello zucchero e una teglia rivestita con la carta forno: prendiamo un pochino di pasta non tanto grande e iniziamo a dare forma ai biscotti, quindi passiamoli nello zucchero e mettiamoli in teglia.



Inforniamo a forno caldo 180° per circa 40 minuti.

Prima di servirli assicuriamoci che siano ben freddi



Buon appetito – Luca lo Chef de Noantri
@lucalochefdenoantri
#lucalochefdenoantri