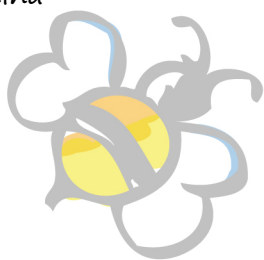




Biscotti REGINELLA - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



eCucinando.it



dolce - biscotto secco - sesamo

1 kg. di farina 00
350 g. di strutto fresco (o burro)
350 g. di zucchero
7 g. di ammoniaca
1 uovo + latte freddi per totale grammi 200
vaniglia, sesamo bagnato e sgocciolato

Mischiare la farina con lo zucchero, lo strutto, l'ammoniaca, l'uovo e la vaniglia. Ricavare dei bastoncini dall'impasto e rotolarli nel sesamo. Infornare a 210° per 20 minuti. Io ho usato il burro ma la pasticceria locale usa lo strutto

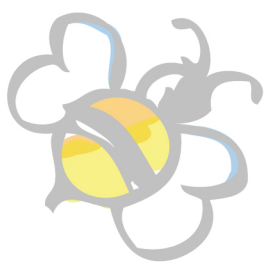




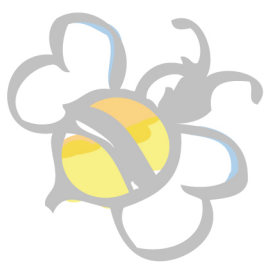
Variante senza sesamo e con polvere d'arancia nell'impasto. In questo caso un quinto della farina è stato sostituito con farina di riso.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it