



Biscotti Pastarelle per il latte - [Visualizza sul sito](#)
di Tazzulella

dolci - frolla - olio

500 gr di farina
175 gr zucchero
2 uova
100 gr olio di oliva
100 gr latte tiepido
10 gr ammoniaca per dolci

Amalgamare tutti gli ingredienti sulla spianatoia (far sciogliere l'ammoniaca nel latte tiepido). l'impasto dovrebbe venire piuttosto morbido stenderlo col mattarello (non troppo doppio-l'ammoniaca tende a far gonfiare l'impasto) e ritagliare dei rettangoli. Adagiarli sulla teglia ricoperta da carta da forno, spolverare la superficie con dello zucchero e cuocere in forno a 180° per 10 minuti o fino a quando le pastarelle non risultano ben dorate - o scure (cioè molto cotte....dipende dai gusti!)

[immagine non più disponibile].

eCucinando.it