



Biscottoni per la colazione - [Visualizza sul sito](#)
di piera

dolci - secchi - farina di mais

Sono strabuoni, parola! proprio come quelli che mangiavo da piccola.

Ingredienti per 2/3 porzioni

200 gr farina bianca

100 gr farina gialla finissima

100 gr burro

1 uovo intero + 1 tuorlo

150 gr zucchero

1/2 bustina di lievito per dolci

1/2 bustina vaniglina

Preparazione

Mischiare in una ciotola le due farine, unire il lievito, lo zucchero, la vaniglina, l'uovo e il tuorlo e cominciare ad impastare. Per ultimo unire il burro morbido a pezzetti. Rovesciare sulla spianatoia e lavorare fino a che la pasta non diventa una palla (all'inizio l'impasto è talmente granuloso da far disperare della possibilità di unirlo tutto insieme. Resistere alla tentazione di aggiungere latte!!).

Mettere la palla in frigo per un po'.

Poi stendere la sfoglia piuttosto alta (quasi un cm) e ritagliare con la rotella dei lunghi rettangoli. Foderare un placca con carta forno e allineare i rettangoli. Cuocere in forno per circa 15 min. a 150/160° Anche se sembrano ancora morbidi, toglierli ugualmente dal forno, altrimenti diventano duri.

Si possono fare anche con sola farina bianca.