



Biscottini al vin santo - [Visualizza sul sito](#)
di anna47

Biscottini al vin Santo

Ingredienti:

250 gr. farina
100 gr. zucchero
100 gr. uvette (oppure 100 gr. di gocce di cioccolato)
40 gr. pinoli
1/2 bustina lievito
100 gr. olio di mais
100 gr. vin Santo (oppure passito o moscato di Pantelleria)
un pizzico di sale

Procedimento:

Ammollare le uvette in acqua calda ed asciugarle benissimo.
Amalgamare tutti gli ingredienti e formare delle palline.
Adagiarli sulla placca del forno e cuocere a 180° per 15 minuti.



[Vai alla discussione sul forum](#)