

Biscotti al riso



Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Lascia ammorbidire il burro a temperatura ambiente, poi montalo con lo zucchero fino a rendere il composto spumoso, infine aggiungi l'uovo e amalgama bene. Aggiungi le farine setacciate, il lievito, la vanillina e il latte; impasta fino a rendere il tutto omogeneo.

Stendi la pasta con il mattarello spessa circa 1/2 cm, poi ritaglia le formine dei biscotti. Metti i biscotti su una placca da forno ricoperta di carta oleata, cuocili in forno caldo a 180° C per circa 15.

Ingredienti per 4 persone

- 150 g di farina di frumento
- 200 g di farina di riso
- 150 g di zucchero
- 150 g di burro
- 1 uovo

- 3 cucchiari di latte
- 1 bustina di lievito per dolci