

biscotti della nonna:

Preparazione

15 min

Cottura

20 min

Tempo totale

35 min

La ricetta della mia nonna per dei perfetti biscotti da inzuppo!
Ideali per la colazione o per la merenda!

Piatto: Dessert

Cucina: italiana, tradizionale,

Keyword: biscotti da inzuppo,, colazione, merenda, ricetta della nonna, ricetta facile e veloce

Golose Ricette: admin

Ingredienti

- 500 gr farina di semola rimacinata
- 2 uova (120 gr totali)
- 70 gr di olio evo (od olio di semi per un sapore più delicato)
- 130 gr zucchero semolato
- 60 gr di latte tiepido
- 20 gr di ammoniaca
- q.b. Buccia di arancia o limone grattugiata
- q.b. zucchero semolato per la copertura

Istruzioni

- Lavoriamo tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo: iniziamo dalla farina con lo zucchero e le uova, continuiamo aggiungendo il latte tiepido, in cui avremo fatto sciogliere l'ammoniaca (usate un contenitore alto, poichè l'ammoniaca nel latte tiepido farà una bella schiuma!) - ricordatevi anche la buccia grattugiata dell'agrume scelto!



- Senza far riposare l'impasto, stendiamo con il mattarello sul piano leggermente infarinato, lo spessore decidetelo voi liberamente, c'è chi li preferisce più alti, chi più sottili, ricordatevi però che tenderanno a gonfiare in cottura!
- Tagliamo a strisce od a losanghe.



- Passiamo un lato di ogni biscotto così ottenuto nello zucchero semolato e mettiamo su una placca da forno, coperta da carta forno, con la parte zuccherata rivolta verso l'alto.



- Inforniamo a 180°C fino a doratura, circa 20-25 minuti.
- Sforbiamo e facciamo raffreddare su una gratella!

Note

Non vi preoccupate per l'odore di ammoniaca, svanirà subito dopo la cottura!

