

Le ricette dei bed & breakfast

SCOPRIPIEMONTE



BISCOTTI SECCHI senza burro

- * 1 tuorlo d'uovo
- * 30 gr. farina di mandorle
- * 30 gr. farina di maizena
- * 100 gr. farina 00
- * il succo di un mandarino
- * bucce di mandarino
- * 60 gr. di zucchero
- * 2 cucchiaini d'olio
- * 1/2 bustina di lievito per dolci
- * 2 cucchiaini di semi di papavero

Sbattere bene il tuorlo con lo zucchero e unire pian piano le farine, lasciando da parte un cucchiaino di zucchero ed uno di farina di mandorle.

Aggiungere le bucce tritate finemente, i semi di papavero, l'olio, il lievito ed il succo di mandarino.

Dividere l'impasto ottenuto in tante palline leggermente schiacciate al centro e passarle nella farina di mandorle e zucchero rimasti.

Infornare per 15-20 minuti a 180°.