

## Le ricette dei bed & breakfast

### SCOPRIPIEMONTE



## BISCOTTI SECCHI senza uova

- \* 250g di farina 00
- \* 50g di zucchero
- \* 70g di burro
- \* 100ml di latte
- \* ½ di lievito per dolci
- \* 2 cucchiaini di vanillina
- \* 1 pizzico di sale

Sbattere bene il burro con lo zucchero, aggiungere la farina, il sale, la vanillina ed il lievito.

Unire poco alla volta il latte ed impastare bene.  
Tirare l'impasto e stenderlo in una sfoglia molto sottile.

Ritagliare i biscotti con uno stampino e infornarli su una teglia rivestita con carta da forno a 180°C per 15-20 minuti.

Volendo si possono spolverizzare, ancora caldi, con cannella / zucchero a velo / semi di anice o immergere parzialmente in cioccolato fuso.