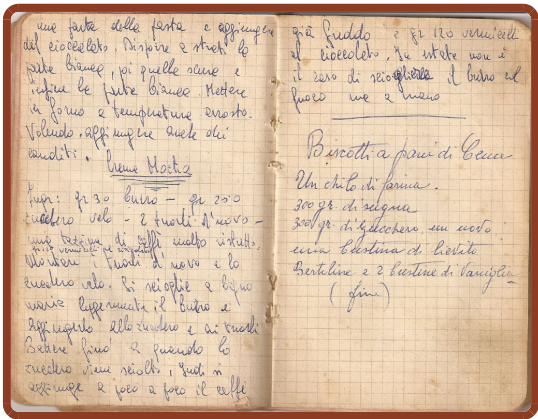


Biscotti a pan di Cena



Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

farina	1 Kg
sugna	300 g
zucchero	300 g
uovo	1
lievito Bertolini	1 bustina
Vanillina	2 bustine

Procedimento

- Impasta la farina con lo strutto fino a sabbiarla, poi aggiungi lo zucchero, l'uovo, gli aromi e il lievito. Lavora fino a ottenere un impasto liscio (se serve, si può aggiungere un goccio di latte o acqua per compattare). Dividi l'impasto in panetti leggermente schiacciati, spennellali con uovo sbattuto (e se vuoi aggiungi sesamo in superficie, come da tradizione siciliana) e cuoci in forno caldo a 180°C finché non sono ben dorati e fragranti.

PREPARAZIONE VERSIONE MODERNA

- Impasta la farina con lo strutto fino a sabbiarla, poi aggiungi lo zucchero, l'uovo, gli aromi e il lievito. Lavora fino a ottenere un impasto liscio (se serve, si può aggiungere un goccio di latte o acqua per compattare). Dividi l'impasto in panetti leggermente schiacciati, spennellali con uovo sbattuto (e se vuoi aggiungi sesamo in superficie, come da tradizione siciliana) e cuoci in forno caldo a 180°C finché non sono ben dorati e fragranti.