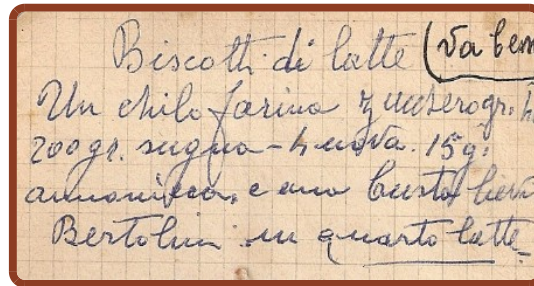


Biscotti di Latte



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

farina	1 kg
zucchero	gr. 400
sugna	200 g
uova	4
carbonato di amminio	15 g
lievito bertolini	1 bustina
latte	250 g

Procedimento

• Sciogli l'ammoniaca nel latte tiepido (attenzione all'odore pungente in cottura, è normale!). Impasta la farina con lo strutto, lo zucchero, le uova e il lievito, incorporando gradualmente il latte. Lavora fino a ottenere un composto omogeneo, forma i biscotti da inzuppo e cuocili in forno a 180°C fino a doratura