

Mardi 11 avril 2023

BISCUITS SECS ITALIENS SANS ŒUFS ET SANS BEURRE

BISCOTTI FACILISSIMI RICETTA SENZA UOVA E SENZA BURRO

Ingrédients :

- 150 gr de lait
- 120 gr d'huile
- 120 gr de sucre blanc
- 450 gr de farine

- 1 zeste d'un citron bio
- 1 sachet de vanille
- 1 1/2 sachet de levure

Action :

- Mélanger lait, huile et sucre dans un récipient
- râper le zeste du citron
- insérer la vanille et la levure.

- Commencer à mélanger tout ceci puis rajouter peu à peu la farine (les 450 gr)
- Travailler la pâte afin qu'elle devienne souple et non attachante.

- Découper la pâte pour en faire des boudins à rouler et à aplatir
- les découper en éléments de 4/5 cm
- Dans une assiette, verser du sucre blanc et rouler les biscuits de façon qu'ils soient recouverts de sucre sur leur surface.

- Les disposer sur un plateau four avec une feuille papier « four »
- Au four préchauffé à 170/180° chaleur tournante si possible
- cuire 20 mn puis laisser refroidir dans le four afin de terminer la cuisson

- (ajuster la cuisson en fonction du four)

et Consommer !!!

le lien pour la recette italienne originale :

<https://youtu.be/5QSdkuYSdSQ>