



Le ricette di Monica

per GiocaGiocaGioca



Biscotti gustosi



Dosi per circa 40 biscotti

Ingredienti

- 300 grammi di farina integrale
- 125 gr. di burro
- 2 uova intere
- 100 grammi di zucchero di canna
estratto di vaniglia



Prendi una ciotola, versaci la farina integrale con lo zucchero ed inizia a mescolare. Aggiungi il burro morbido a pezzetti ed impasta con la punta delle dita.

Quindi aggiungi le uova, un paio di gocce di estratto di vaniglia e con l'aiuto della mamma mescola fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Chiedile di stendere per te con un matterello l'impasto: deve avere uno spessore di circa 4 mm (minore di mezzo cm).

Divertiti con le formine a tagliare la pasta e disponi i biscotti così ottenuti su una teglia rivestita di carta forno.

Cuoci a 180 °C per 18 minuti o fino a quando i biscotti non saranno leggermente dorati. Falli raffreddare prima di mangiarli!

Buona colazione!



Stampa in formato A4, e ritaglia. Il file è pensato per essere inserito comodamente in un libro o in un quaderno di ricette!