

BISCOTTI PERLATI



Preparazione

Accendere il forno a 200°C, pesare gli ingredienti, ammorbidire il burro, mettere le uova sgusciate in una terrina con lo zucchero e mescolare. Aggiungere la farina di mais, il sale, la vanillina, il lievito e il burro sciolto e mescolare bene il tutto.

Aggiungere poi la farina di frumento e le nocciole tritate grossolanamente mescolando ulteriormente.

Versare l'impasto a cucchiainate (separate l'una dall'altra) sulla piastra da forno ricoperta di carta da forno.

Cuocere in forno per 10 minuti circa.

Una volta tolti i biscotti dal forno, sistemarli su una gratella e lasciarli raffreddare prima di gustarli o di conservarli

Ingredienti

- 100 gr. di burro
- 2 uova
- 100 gr zucchero
- 160 gr di farina di Mais Biancoperla
- 50 gr di farina di frumento 00
- 100 gr di nocciole
- 1 cucchiaino di lievito
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di vanillina