

Biscotti alla vaniglia con farina INFIBRA+

Ingredienti

300 g Farina INFIBRA+

130 g zucchero

85 g burro freddo

2 uova

2 cucchiaini di lievito in polvere per dolci

scorza grattugiata di 1 limone (oppure gocce di cioccolato, circa 60 g)

una bacca di vaniglia

Lavorare uova, zucchero, farina, scorza di limone e vaniglia; aggiungere il burro freddo a pezzetti. Continuare a lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Avvolgere nella pellicola e far riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Su un piano leggermente infarinato, stendere la pasta con un mattarello ad un'altezza di circa 5mm. Ritagliare la pasta con formine di forme a piacere. Infornare in forno statico preriscaldato a 180° per 15 minuti circa.

Note: la dose di burro indicata in questa ricetta è minore della quantità prevista dalle tradizionali ricette con farina tipo 00, poiché nella farina INFIBRA è contenuto il germe di grano che è ricco di acidi grassi vegetali naturali.

