

## Biscotti Saraceno & Semi

### Ingredienti

1 Kg	Farina Infibra Saraceno & Semi
500 g	Burro
5 g	zucchero a velo
90 g	uova
20 g	baking
q.b.	aroma burro

Impastare il burro con lo zucchero a velo e l'aroma.

Aggiungere le farine e impastare, aggiungere le uova una per volta sino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Mettere l'impasto in frigo fino a consistenza.

Stendere l'impasto all'altezza di un cm e ricavare i biscotti con apposito stampo o in macchina per biscotti manuale o automatica .

Cuocere a 180° per 15 minuti circa.

Una volta raffreddati spolverare con lo zucchero a velo o striare con il cioccolato.

Ricetta creata da : SALVATORE VULLO

[salvatorevullo4@virgilio.it](mailto:salvatorevullo4@virgilio.it)