



Biscotti Dent de Loup - [Visualizza sul sito di line](#)

dolce - biscotti - Francia

Occorre avere lo stampo; se non l'avete prendere un carta da cucina e piegarla a forma di fisarmonica

3 uova
250g di zucchero
2 bustine di vanillina
125g di burro
250g di farina
1 pizzico di lievito per dolci

si possono aromatizzare a piacere

battere 3 uova con 250g di zucchero 2 bustine di vanillina, poi prendere 125g di burro e trasformarlo in pomata.

Mischiare il precedente composto per bene amalgamando con la frusta e aggiungere 250g di farina setacciata con un po' di lievito per dolci.

Sistemare un cucchiaino di impasto a distanza di 3 cm cuocere 15 minuti a 200°.



