



Biscotti al latte condensato e mascarpone - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Biscotti - piccola pasticceria - latte condensato

Ingr.:
350 gr. farina 00
1 tubetto latte condensato
150 gr. mascarpone
1 bicchiere di baileys di Imma
1 uovo + 1 tuorlo
5 gr. ammoniaca per dolci

Impastare bene tutti gli ingredienti e mettere la pasta ottenuta mezz'ora in frigo.

Accendere il forno (io ho usato il ventilato) a 180°.

Stendere la pasta massimo ad 1 cm. di altezza e ricavare le formine desiderate.

Mettere su carta forno e sulla leccarda. Infornare.
10 minuti da una parte e 10 minuti dall'altra.

