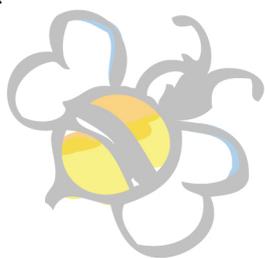




Biscotti all'olio - [Visualizza sul sito di silvia](#)



eCucinando.it



farina - cannella

Biscotti all'olio

Da l'Enc. Cucina Italiana . piccola pasticceria

Ingr.:

250 gr. Di farina 00
100 gr. Di zucchero
120 gr. Di burro
1 uovo
Cannella in polvere
1 dl olio di oliva
Sale

Procedimento:

Setacciate 200 gr. Di farina con lo zucchero e disponetela a fontana sulla spianatoia, quindi raccoglietevi al centro l'uovo, l'olio e un pizzico di cannella, sale.

Lavorate gli ingredienti con le mani fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo che raccoglierete in un panetto compatto.

Dividete la pasta preparata in tanti pezzi e arrotolateli con le mani sulla spianatoia leggermente infarinata, ricavandone altrettanti bastoncini della lunghezza di 10 cm.

Formate con i cilindretti di pasta tante "S" e disponetele ben distanziate su una placca imburrata e infarinata, oppure ricoperta di carta forno.

Mettete i biscotti nel forno già caldo a 180° e fateli cuocere per circa 10 minuti, poi sfornateli e lasciateli intiepidire.

Serviteli o riponeteli in una scatola chiusa.

Osservazioni:

poiché nella ricetta era indicato sì, il burro, ma nel procedimento non era nominato. non l'ho messo...ho aggiunto però mezza bustina di lievito per dolci Forse proprio perché il burro invece avrei dovuto metterlo..ho dovuto aggiungere un poco di olio e ancora 1 uovo.

L'impasto non è lavorabilissimo, ma si riescono a fare i bastoncini, anche se più corti...

Il risultato è stato ottimo ugualmente, sono biscotti croccanti che si sciolgono in bocca...e non sanno di olio...





eCucinando.it