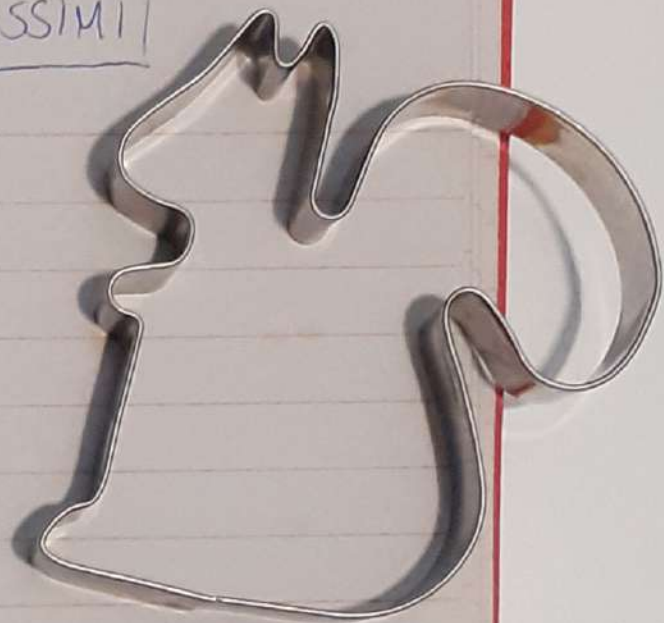


BISCOTTI BUONISSIMI

- 300 gr FARINA
- 70 gr FARINA NOCCIOLE
- 135 gr ZUCCHERO CANNA
- 1/2 bustine LIEVITO
- 1 pizzico SALE
- 100 gr SOIA DA MONTARE/LATTE SOIA
- 80 gr OLIO SEMI



- ① Tutti gli ingredienti secchi → poi + olio e 3/4 panna
Impastare con un cucchiaino acqua. Appiattendere il liquido restante
in base alla consistenza
 - ② Urtimare a mano e ottenere un composto liscio e compatto.
Formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo
riposare 10 minuti in congelatore
 - ③ Stendere su un foglio di carta forno infarinato, spessore 3-4 mm
- [A] Impastare i biscotti → 180° statico x 18-20 minuti
- [B] Palline di circa 25 gr, fare dei dischi su cui pressare fritte
seccare e porre di cioccolato → 180° x 20-22 min
- [C] Palline di circa 20 gr, buco in mezzo e riempire con confettura
180° x 20-22 min