

## Biscotti da inzuppo

### **Ingredienti**

1 Kg di farina  
250 gr di latte  
200 gr di zucchero  
60 gr di olio di mais  
3 uova  
25 gr di ammoniaca  
La buccia di un limone grattugiata

### **Esecuzione**

Frullare le uova con lo zucchero e aggiungere gli altri ingredienti.  
Sciogliere l'ammoniaca in un po' di latte tiepido.

Fare dei rettangoli e disporli su una teglia rivestita di carta forno.

“Graffiare” ciascun biscotto con una forchetta, spennellare con un po' di latte e mettere un pizzico di zucchero.

Infnare ( forno statico ) a 180 gradi per 20-25 minuti circa ( dipende dalla grossezza dei biscotti ).

L'odore dell'ammoniaca scomparirà appena raffreddati.

“Buon inzuppo”

Da un vecchio ricettario di mia nonna.

