

I biscotti della zia Laura

Ingredienti:

1 Kg. di farina
250 gr. di latte
200 gr. di zucchero
3 uova
50 gr. di olio di mais
le bucce grattugiate di due limoni
20 gr di ammoniaca per dolci che va sciolta con un po' di latte tiepido

Preparazione

Frullare le uova con lo zucchero, aggiungere il latte, l'olio e il limone grattugiato.

Amalgamare bene aggiungendo la farina setacciata e l'ammoniaca.

Stendere con un mattarello la pasta ottenuta in una spianatoia di legno e fare i biscotti utilizzando delle formine.

Rivestire una teglia con carta forno e disporre su di essa i biscotti dopo averli spolverizzati di zucchero. Infornare, in forno termo ventilato, per quindici minuti circa.

Durante la cottura si sviluppa l'odore tipico dell'ammoniaca che scompare con il raffreddamento dei biscotti.

Biscotti ideali per una prima colazione.

