



Biscotti da inzuppo



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Biscotti da inzuppo

Biscotti da tè

Preparazione	20 min
Cottura	10 min
Tempo totale	30 min

Portata: Dolci

Cucina: Romagnola

Keyword: biscotti

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 80kcal

Ingredienti

- 500 g Farina 00
- 1 bustina Lievito per dolci
- 180 g Zucchero
- 2 Uova
- 4 Albumi
- 1 fialetta Aroma all'Arancia
- 1 pizzico Sale
- q.b. Zucchero in granella
- q.b. Zucchero a velo

Istruzioni

1. Con delle fruste elettriche amalgama bene 2 uova, 100 gr. di zucchero, 1 fialetta di aroma all'arancia, un pizzico di sale e monta fino a formare un composto schiumoso.
2. In un'altra ciotola monta a neve ferma 4 albumi d'uovo incorporando man mano 100 gr. di zucchero. Unisci i due composti (facendo attenzione a non smontarli) e aggiungi, un po' alla volta, la farina setacciata e il lievito per dolci. Metti il composto ottenuto in un sac à poche e forma i biscotti su una placca ricoperta con carta forno.
3. Spolvera i biscotti con granella di zucchero e poi con zucchero a velo. Cuoci in forno caldo 200 gr. per circa 10 minuti. Fai raffreddare e servi in tavola.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 80kcal

[Read More](#)
