

Biscotti con farina di riso



Ingredienti:

520 g farina di riso

130 g farina 00

180 g burro morbido

150 g zucchero di canna

3 tuorli

150 ml latte

1 bustina lievito per dolci

1 pizzico di sale

vaniglia

Mettete nella ciotola le farine, il lievito per dolci, il

burro morbido, lo zucchero di canna, i tuorli, il latte, la vaniglia e un pizzico di sale.



Lavorate il tutto finché ottenete un impasto compatto. Lasciate riposare 20 minuti. Stendete poi una sfoglia di circa 1/2 centimetro e tagliate con taglia biscotti.



Decorate a piacere e mettete nella teglia con carta forno sotto. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 6 minuti.



Togliete la teglia e mettete subito la prossima. Proseguite a fiamma media 6 minuti. Raffreddate i biscotti sulla griglia.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.