

# BISCOTTI intolleranza alle proteine del latte

## INGREDIENTI:

- gr. 200 farina dietetica per pane e pasta (Schar)
- gr. 200 farina Mix C (Schar)
- gr. 200 amido di mais o di maizena
- gr. 500 farina Mix A (Schar)
- gr. 200 zucchero
- n. 1 bustina di polvere lievitante pane degli Angeli
- gr. 350 latte di soia tiepido
- gr. 100 margarina
- n. 1 cucchiaio di strutto
- n. 2 uova

## PREPARAZIONE:

Amalgamare bene tutti gli ingredienti possibilmente usando l'impastatrice. Per ottenere biscotti diversi si può aggiungere a piacere: cacao, anice, sesamo, quindi dividere l'impasto ottenuto in 2 o 3 porzioni. Biscotti al cacao: aggiungere all'impasto cacao abbondante e dare la forma desiderata. Biscotti all'anice: aggiungere anice in polvere e anice liquido, dare la forma. Biscotti al sesamo: fare dei bastoncini lunghi 4 cm. circa, passarli nell'uovo sbattuto e poi nel sesamo. Mettere i biscotti nelle teglie e infornarli a temperatura media.