

# BISCOTTI REGINELLE

## INGREDIENTI:

- gr. 450 Farina Bi-Aglut (Plasmon)
- gr. 180 Zucchero a velo
- gr. 125 Burro fuso
- n. 2 Uova
- n. 1 Bustina di Agenti lievitanti (presente nella stessa confezione di farina Bi-Aglut (Plasmon))
- n. 1 Bustina di vanillina
- - Un pizzico di sale
- - Sesamo q.b.

## PREPARAZIONE:

Mettere tutti gli ingredienti in una terrina e lavorarli sino ad ottenere un composto morbido che dovrà essere posto in frigo per circa 10 minuti. Formare tanti bastoncini di circa 4 cm di lunghezza e poi rotolarli nel sesamo. Disporre i bastoncini in una teglia e infornare per 20-30 minuti a 180 °C.