

BISCOTTI DI SAN MARTINO (croccanti)

INGREDIENTI:

- gr. 200 Farina Bi-Aglut (Plasmon) o Mix C (Schar)
- gr. 200 Farina Gluteno (Schar)
- gr. 100 Strutto
- gr. 150 Zucchero
- n. 1 Bustina di lievito per dolci
- n. 2 Uova
- n. 2 Cucchiaini di anice a semi e 2 in polvere
- n. 1 Cucchiaino e mezzo di chiodi di garofano in polvere
- gr 100 Latte
- gr. 50 Burro

PROCEDIMENTO:

Amalgamare tutti gli ingredienti, possibilmente nell'impastatrice. Dare la forma rotonda caratteristica del biscotto e infornare a 180 °C per circa 40-50 minuti. Per ottenere i classici biscotti duri, dopo che si sono raffreddati infornarli nuovamente e ripetere per tre volte.