

BISCOTTI DI SAN MARTINO (morbidi)

INGREDIENTI:

- gr. 500 Farina Bi.Aglut (Plasmon)
- gr. 500 Farina Glutafin (Nutricia)
- gr. 300 Farina Mix C (Schar)
- gr. 300 Preparato per torte Aproten (Diet-Erba)
- gr. 100 burro
- gr. 300 zucchero
- gr. 200 strutto
- gr. 300 latte tiepido
- n. 3 uova
- n. 2 lievito per dolci
- n. 1 lievito naturale Schar
- gr. 60 semi di anice
- - un pizzico di cannella
- - acqua q.b.

PROCEDIMENTO:

Procedere come per i Biscotti di San Martino croccanti; l'impasto dovrà risultare cremoso e dovrà essere posto nelle cartine per dolci. Informare a 180 °C per 50 minuti circa.