

BISCOTTI ALLA CAROTA

Ingredienti:

- 300g. di farina,
- 100g. di zucchero,
- 250g. di margarina,
- 1 uovo,
- 100g. di carota lessata e passata al setaccio.

Dopo aver amalgamato tutti gli ingredienti, lasciate riposare la pasta in frigo per due ore; stendetela e con le formine, ricavatene i biscotti.

Mettete a cuocere nel forno preriscaldato a 200°.