

BISCOTTI CON PANNA

Ingredienti:

- 250 cc di panna da montare,
- 350 g di farina bianca 00,
- 150 g di zucchero,
- 1 cucchiaio di polvere lievitante,
- 1 pizzichino di sale.

Impastare velocemente tutti gli ingredienti, regolando con latte o farina se l'impasto è troppo duro o appiccicoso; è meglio partire mettendo la panna nella zuppiera ed aggiungere poi il resto.

Stendere e ritagliare biscottini alti mezzo centimetro e cuocere 10-15 minuti in forno a 200° C (anche 20 minuti se li preferite duri).