

BISCOTTI AL VINO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina
- 200 g di zucchero
- 100 g di olio d'oliva
- 100 g di vino bianco
- 2 g di bicarbonato
- 2 uova
- mandorle tritate

Impastare farina e olio, aggiungere poi zucchero e uova.

Far riposare per 2 ore circa in frigo, modellare, lucidare, con uovo e granellare con mandorle.

Forno a 200 gradi circa per 15-20 minuti.