

**INGREDIENTI:**

200 G MIX SENZA GLUTINE PER DOLCI \*  
75 G BURRO A TEMP.AMBIENTE  
50 G UOVA = 1 UOVO CIRCA  
75 G ZUCCHERO SEMOLATO  
SCORZA LIMONE/ARANCIA  
ESTRATTO SEMI DI VANIGLIA  
2 G LIEVITO Istantaneo PER DOLCI (OPZIONALE)  
1 PIZZICO SALE  
5 G LATTE O ACQUA  
5 G MIELE ACACIA

**PROCEDIMENTO:**

LAVORARE VELOCEMENTE IL BURRO ASSIEME ALLO ZUCCHERO, IL MIELE,  
GLI AROMI NATURALI.  
UNIRE IL SALE SCIOLTE NEL LATTE O NELL'ACQUA E L'UOVO.  
INFINE AGGIUNGERE LE POLVERI. IMPASTARE VELOCEMENTE E FINO A  
QUANDO E' LISCIO. APPIATTIRE, COPRIRE CON PELLICOLA E DISPORRE NEL  
FRIGORIFERO ALMENO 2/3 ORE. MEGLIO SE IL GIORNO PRIMA  
DELL'UTILIZZO.

ACCENDI IL FORNO A 170°C VENTILATO  
DOPO IL RIPOSO, STENDI LA PASTA FROLLA CON  
IL MATTARELLO FINO ALLO SPESSORE DI 5MM E  
INIZIA A COPPARE CON LE FORMINE.  
DISPONI I BISCOTTI SULLA TEGLIA, COPERTA CON  
CARTA DA FORNO.  
INFORNA PER 15-17 MINUTI.  
SE VUOI DARE UN TOCCO DI GOLOSITÀ, PRIMA DI  
INFORNARE SPENNELLA LA SUPERFICIE DEI  
BISCOTTI CON DELL'ALBUME O CON DEL LATTE,  
COSPARGI CON DELLO ZUCCHERO DI CANNA E  
INFORNA



*Florencia Franco*  
Chef e Pasticcera

\* 125G FARINA DI RISO  
25 G FARINA O ALTRA FARINA  
50 G AMIDO DI MAIS  
25 G AMIDO DI RISO  
1,5 G XANTANO