



Biscotti di Natale

Ingredienti:

250 g farina
100 g (circa) olio di girasole
110 g fruttosio
1/2 bustina lievito per dolci
1 uovo fresco
sale 1 pizzico
.e se ti piacciono pinoli e nocciole!

Come si preparano:

Metti la farina, il fruttosio, ed il lievito in una ciotola abbastanza grande e mescola tutto con un mestolo di legno.
Se ti piacciono puoi aggiungere anche dei pinoli o delle nocciole, meglio se a pezzettini. Aggiungi poi l'uovo e l'olio e mescola bene finché non ottieni una pasta compatta tanto da poterla lavorare con le mani. A questo punto stendi la pasta e taglia i biscotti con le forme che più ti piacciono: stelle, cuori, alberi di natale! Metti i biscotti su una teglia e cuocili 15 minuti nel forno alla temperatura di 150 gradi.

Ricordati di farti aiutare da un grande!