



BISCOTTI ALLA SALVIA

30 minuti · Break · Serve per 8 pz

I biscotti alla salvia con mela e fontina sono una magica combinazione di sapori autunnali

Ingredienti:

280 g farina

1 bustina lievito per dolci

1/2 cucchiaino di sale

1 cucchiaio di zucchero

55 g burro

50 ml latte

120 g mela tritata finemente

120 g formaggio fontina grattugiato

1 vassoio Salvia fresca tritate più qualche fogliolina guarnizione Sapori del Mio Orto

2 cucchiai di latte per spennellare, facoltativo

Istruzioni:

Mettere la farina, il lievito, il sale e lo zucchero in una ciotola e miscelare il tutto. Aggiungere il burro e continuare ad impastare fino a quando il composto risulterà grossolano e friabile. Unire poco alla volta il latte e impastare fino a quando l'impasto non si sarà formato una palla, a questo punto aggiungere la mela tritata, il formaggio grattugiato e la salvia. Impastate il tutto fino a che non si sarà ben amalgamato, ma cercare di non mescolare troppo. Stendere l'impasto con uno spessore di circa 1 cm e formare i biscotti con diametro di circa 8 cm, disporli sulla teglia unta. Spennellate la superficie dei biscotti con del latte, e mettete una o due foglioline di salvia sopra ogni biscotti, spennellandole con altro latte in modo che rimangano ferme.

Infornare per circa 20-25 minuti fino a doratura.

CUCINA E ANIMA

La cucina è il luogo felice dove si gioca con ingredienti favolosi che nutrono il corpo e l'anima.

TEMPO DI PREPARAZIONE 10 MINUTI	TEMPO DI COTTURA 20 MINUTI	TEMPO TOTALE 30 MINUTI
---	--------------------------------------	----------------------------------



RICETTA X 8 pz • CAL -

