



0 porzione/porzioni

Ingredienti

3 tuorli
un pizzico di sale
una bustina di zucchero
vanigliato

Preparazione

Lavorare lo zucchero con il burro, fino ad ottenere un composto soffice 2 min. vel. 4.

Aggiungere tutti gli altri ingredienti, tenendo da parte un tuorlo(per spennellare, 1.30 min vel. mestolo, poi 30 sec. vel.5.

Formare dei rotolini di pasta, modellandoli a spicchio e fare due incisioni sul dorso. Spennellare la superficie dei biscotti con il tuorlo tenuto da parte (eventualmente diluirlo con 3 cucchiari di latte e spennellare due volte) e cuocere in forno a calore moderato (circa 160°👉 per 15 minuti.

Se si vogliono rendere più croccanti, una volta che si saranno raffreddati completamente, rimetterli in forno sopra la grata per altri 5 minuti a bassa temperatura(140°👉).

E' importante che i biscotti non siano troppo grandi e che si distanzino bene nella teglia, perchè in cottura crescono molto. Con questa dose si ottengono circa 40 biscotti.

Questa ricetta è stata ricavata dal sito ufficiale del mulino e riadattata da me per il bimby. Inoltre ho sostituito il lievito con l'ammoniaca per rendere i biscotti più friabili.



Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: [giulia4smile](#) **Fonte:** <http://www.ricettario-bimby.it>