



Total: 1h 50min  
Preparazione: 1h 25min



25 pezzo/pezzi



facile

## Ingredienti

### Biscotti da latte

3 uova  
200 g zucchero  
100 g latte latte di soia di riso o normale  
100 g olio d'oliva evo  
1 bustina lievito vanigliato  
1 bustina cremor tartaro  
300 g farina integrale  
300 g farina farro

### Decorazione

150 g zucchero di canna o normale

## Preparazione

### Impato:

Inserire nel boccale uova, zucchero, latte, olio, e lievito, montare: 1 min. vel. 4, impostare a vel. 3 e aggiungere la farina, continuare per 1+ 1/2min. incorporarli bene con l'aiuto della spatola. L'impasto deve avere una consistenza morbida e leggermente appiccicosa.

Prepariamo una ciotola, con zucchero di canna o normale a seconda dei gusti. Mettere l'impasto su una spianatoia infarinata, formare delle palline e stenderle sotto le mani, in modo da avere un diametro di 2 cm ed una lunghezza di circa 5- 6 cm, passiamoli nello zucchero e disponiamole su una teglia rivestita di carta forno distanziandole fra di loro, appiattendole appena. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 25-30 minuti. Lasciarli raffreddare completamente, e riporli in un contenitore a chiusura ermetica, o in un sacchetto per oltre 10 gg.

o Lasciar raffreddare completamente e servire



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