

Biscottini saraceni

Ingredienti:	Procedimento:
300 gr zucchero	Preriscaldare il forno a 200°.
250 gr burro	Montare a spuma il burro
4 uova	e lo zucchero ed incorporare,
300 gr farina di grano saraceno	uno alla volta, le uova.
150 gr fecola di patate	Aggiungere la farina, la fecola,
100 gr uvetta	il lievito e l'uvetta.
20 gr lievito	Con l'aiuto di un cucchiaino,
	formare delle palline e porle
	su una placca rivestita con carta
	da forno e cuocere per circa
	15 minuti.

Tempo di preparazione: 1 ora

