

GIORNATA NAZIONALE DEL FARRO

# Idea Golosa

BISCOTTINI DI FARRO



## INGREDIENTI:

180g ricotta

150g Farina di FARRO

50g burro

40g zucchero di canna

2 cucchiaini di miele

2 cucchiaini lievito per dolci

1 limone

1/2 cucchiaino di cannella





## PROCEDIMENTO:

- 1 Mescola omogeneamente tutti gli ingredienti
- 2 Lavora a mano il composto ottenuto. Se troppo morbido aggiungi un pò di farina
- 3 Avvolgi l'impasto nella pellicola e lascialo riposare in frigorifero per 10 minuti
- 4 Ricopri una teglia con la carta da forno e disponi le sfere di impasto (con le mani o con dei coppapasta)
- 5 Inforna per 10-15 minuti in forno preriscaldato a 180°C
- 8 I biscotti sono pronti!!!

