

## **I biscotti del baratto**

Scritto da Erminia

Lunedì 24 Marzo 2014 18:15 - Ultimo aggiornamento Lunedì 24 Marzo 2014 19:36

---

### **BISCOTTI del BARATTO di Erminia (assaggiati al mercatino del GAS)**

- **750/800 g di farina a piacere (nei miei c'erano farro, kamut e bianca )**
- **370 g (anche meno) di zucchero di canna (di cui una parte rigorosamente di mascobado)**
- **150 g di olio di girasole deodorato (la ricetta originale prevederebbe in verità la stessa quantità di burro)**
- **una confezione di panna fresca**
- **3 uova**
- **una bustina di lievito**
- **sale**

impastare tutto velocemente, tirare la sfoglia, tagliare i biscotti e adagiarli sulla carta forno  
infornare a 160/170 gradi per circa 10/15 minuti  
lasciare raffreddare e conservare in una scatola di latta

*ciao*  
*Ermi*