



*Le ricette di Angela*

[www.risorossi.it](http://www.risorossi.it)

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

## **BISCOTTI DI RISO**

### *Ingredienti*

500 g di farina 00,	40 g di farina di riso,
150 g di burro a temperatura ambiente,	220 g di zucchero,
160 cl di latte fresco,	1 uovo,
1 pizzico sale q.b.,	1 bustina di lievito per dolci.

### *Preparazione*

Sbattere il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice. Continuando a mescolare, aggiungere l'uovo, il latte e il sale, da ultimo le farine e il lievito. Lavorare lentamente l'impasto fino a renderlo omogeneo. Stendere una sfoglia alta 7 mm circa e ritagliare i biscotti con uno stampino. Mettere i biscotti su una teglia con la carta da forno e cuocerli a 180°C, per 20-25 minuti.