



Le ricette di Angela

www.risorossi.it

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

BISCOTTI DI MAIS

Ingredienti

500 g di farina 00,	30 g di farina di mais,
150 g di burro a temperatura ambiente,	200 g di zucchero,
40 cl di latte fresco,	1 uovo,
1 pizzico sale q.b.,	1 bustina di lievito per dolci,
30 g di corn-flakes.	

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 3 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 10-12 minuti.