



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Biscotti del lagaccio**



**4** Persone

**dolci** Categoria

**bassa** Difficoltà

**2 ore** Tempo

Attrezzatura : **canovaccio, placca da forno, carta forno, forno, coltello**

## **Ingredienti**

- 150 g di farina 00
- 150 g di farina Manitoba
- 50 g di burro
- 20 g di lievito di birra
- 100 g di zucchero
- 50 g di semi di finocchio
- 1/2 bicchiere di latte

## **Preparazione Biscotti del lagaccio**

### **Passo 1.**

Fate sciogliere il lievito nel latte tiepido, mescolate le due farine e lavoratele con tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

### **Passo 2.**

Fate riposare l'impasto coperto da un canovaccio per un paio d'ore.

### **Passo 3.**

Ricavate dalla pasta dei panetti allungati e procuratevi dei tagli diagonali distanti 2-3 cm l'uno dall'altro.

### **Passo 4.**

Disponete su una placca da forno ricoperta dall'apposita carta e infornate a forno caldo a 180 C Per 20 minuti, sfornate tagliate lungo le incisioni e fate biscottare i dolcetti in forno per qualche minuto.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)