



ALL'OPERA IN TRENTINO DAL 1870

BISCOTTI AL GRANO SARACENO



INGREDIENTI

120 g zucchero
1 uovo
80 g Olio, neutro
200 g noci
230 g grano saraceno, fine
150 g latte
1 TL cannella

Cioccolato bianco
Marmellata di lamponi

PREPARAZIONE

1. Sbattere zucchero e uovo, poi mescolarli bene con gli altri ingredienti e lasciare riposare per 15 minuti.
2. Scaldare il forno a 170°C (ventilato)
3. Mettere l'impasto in una tasca da pasticciere e creare piccoli biscotti su una teglia ricoperta di carta da forno. Lisciare i biscotti con un dito bagnato.
4. Cuocere i biscotti per 20 minuti e farli raffreddare.
5. Sciogliere il cioccolato in un bagnomaria e riempirlo in un sacchetto per congelare bucato.
6. Creare sottili linee di cioccolato sui biscotti. Fare raffreddare.
7. Spalmare marmellata su un biscotto e chiudere con un altro.