

BISCOTTI

Ingredienti

Dosi per 4 persone:

500 g. di farina per dolci

100 g. di burro

100 g. di zucchero

30 g. di lievito di birra fresco

2 dl. di latte

2 bustine di zafferano

uva sultanina

sale q.b.

Preparazione:

In una ciotola versare il lievito precedentemente spezzettato. In una casseruola sciogliere il burro, aggiungere il latte, portare a ebollizione e unire lo zafferano. Togliete dal fuoco far stiepidire e versare il composto sopra il lievito, unire la farina, lo zucchero, il sale e lavorate il tutto. Deve risultare una pasta morbida ma non appiccicosa, che va lasciata lievitare per 40 minuti, coperta con un panno. Quando sarà pronta dividere la pasta in 25-30 pezzi, di forma cilindrica o dare la forma di un otto, o di una esse o a treccia. Decorate con l'uvetta precedentemente già ammollata e strizzata. Lasciar riposare ancora per 40 minuti, poi spennellare i biscotti con l'uovo sbattuto e zucchero semolato. Infornare a 250c per 10 minuti.