

Snickerdoodles (biscotti alla cannella)

Ingrédients

- 160g di farina T45
- 2g di lievito chimico
- 2g di bicarbonato
- 1 pizzico di sale
- 85g di burro
- 150g di zucchero
- 1 uovo medio
- 2 cucchiaini di aroma vaniglia
- 2 cucchiaini di cannella + 4 cucchiaini di zucchero

Préparation

1. Se ti piace la cannella, sei nel posto giusto!
2. Questa ricetta è molto facile, molto veloce e molto buona ;) Se non conosci gli snickerdoodles, si tratta di biscotti alla cannella, croccanti all'esterno e soffici all'interno, che richiedono solo pochi minuti di preparazione e cottura prima di poter essere gustati!
3. Attrezzatura: Teglia da forno Tempo di preparazione: 10 minuti + 8 minuti di cottura Per una dozzina di biscotti: Ingredienti: di farina T45 di lievito chimico di bicarbonato 1 pizzico di sale di burro di zucchero 1 uovo medio 2 cucchiaini di aroma vaniglia 2 cucchiaini di cannella + 4 cucchiaini di zucchero Ricetta: Mescolate la farina, il lievito, il bicarbonato e il sale.
4. Mescolate il burro a pomata con lo zucchero, quindi aggiungete l'uovo.
5. Mescolate bene, quindi incorporate l'aroma vaniglia e le polveri.
6. Quando l'impasto è omogeneo, formate delle palline di circa .
7. Mescolate lo zucchero semolato con la cannella, quindi rotolateci dentro le palline di impasto.
8. Metteteli su una teglia ricoperta di carta da forno distanziandoli (l'impasto si allargherà in cottura) quindi infornate nel forno preriscaldato a 200°C per 8 minuti.
9. Lasciate raffreddare qualche minuto, quindi gustate!