Biscotti con farina di solina

Ingredienti per 4/6 persone:

220 g di farina di grano solina

80 g di zucchero di canna chiaro

mezza bustina di lievito bio per dolci

50 g di burro

150 ml circa di latte più un cucchiaino per glassare

mezzo cucchiaino di sale

80 g di uvetta sultanina non bagnata

carta forno per 2 leccarde da forno

panna o marmellata per accompagnare i biscotti

tempo di preparazione: 15 minuti

tempo di cottura: 10-15 minuti

Setacciate la farina, il sale e il lievito in una ciotola, unite lo zucchero, il burro a pezzetti e l'uvetta a mano, con poche mosse veloci, o con l'impastatore. Fate andare con la frusta per alcuni minuti e un po' alla volta aggiungete il latte, fino a ottenere una palla unica. Per formare i biscotti, fate dei rotolini come per preparare gli gnocchi e tagliate piccoli pezzi di circa 3/4 cm. Distribuiteli sulle teglie e spennellateli con il latte. Infornate a temperatura di 230° per circa 10 minuti finché non saranno bene dorati. La farina di grano solina è particolarmente delicata, è un ottimo ingrediente per questi biscotti che si sciolgono in bocca. Provateli anche senza zucchero, sentirete ancora meglio il gusto genuino della farina. Invitanti a colazione, a merenda o per accompagnare un tè, sono favolosi insieme a marmellate o panna fresca.