



cuore di macina

Le ricette di Cuore di Macina

Biscotti golosi con farina di Mais Biancoperla

Una ricetta semplice e gustosa da fare con i vostri bambini per le feste!

Protagonista di questi biscotti, oltre alla simpatia, è la farina di Mais Biancoperla. Questo mais è coltivato a Sovizzo e i suoi chicchi sono selezionati a mano prima della macinazione a pietra nel nostro mulino.

Ingredienti

250 g di farina grano tenero tipo 1 bio

150 g di farina o fioretto di Mais Biancoperla di Sovizzo

140 g zucchero di canna

125 g di burro

un pizzico di lievito da dolci

2 uova

1 pizzico di sale

Procedimento

- Impastate insieme tutti gli ingredienti.
- Usate uno stampino e date la forma di stella alla vostra pasta.
- Mettete una mandorla sulla stella e ripiegate su di essa un estremo della stella.
- Infornate a 170°.
- Per completare i vostri biscotti immergete due delle punte nel cioccolato fuso e con uno stuzzicadenti disegnate la faccina...

Scopri  le nostre
ricette redimacina.it

*Hai sfornato un piatto spettacolare?
Facci sapere com'è andata, lascia
una recensione o taggaci in un post!
Facebook e Instagram [@cuoredimacina](https://www.instagram.com/cuoredimacina)*

Cuore di Macina - Via Spessa, 86 - 36051 Creazzo (Vicenza)

info@cuoredimacina.it | www.cuoredimacina.it

LUN - VEN: 08.00 - 12.30 / 15.00 - 18.30 / SABATO MATTINA aperto dalle 8.30 alle 12.00
(tranne nei mesi di Luglio ed Agosto)