

in provenza

LE RICETTE

BISCOTTINI DELICATI ALLA LAVANDA

Quantità

Per tutta la famiglia (più è numerosa, prima finiscono)

Tempo

1h circa

Difficoltà

++

Ingredienti

250 g. di farina 00 - 150 g. di burro - 100 g di zucchero - 1 cucchiaio di fiori di lavanda secchi - 1/2 cucchiaino di lievito - 1 cucchiaino di estratto di vaniglia liquido o mezza bacca di vaniglia - un pizzico di sale

Preparazione

Accendi il forno a 150°. Lavora il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto bianco e cremoso.


A parte mescola la farina, il lievito, il sale e i fiori di lavanda, dopodiché uniscili al composto di burro. Aggiungi la vaniglia e lavora brevemente quanto basta a ottenere un composto non più farinoso.

Forma delle palline o ritaglia i biscotti con delle formine e adagia i biscotti così ottenuti su una teglia coperta con la carta da forno. Inforna per 20/25 minuti.

Note

Lasciali raffreddare bene prima di assaggiarli!

Se vuoi esagerare, intingi un paio di biscottini nella tisana rilassante alla lavanda. Piacere assoluto.

 Carica tutti i parametri

Google index [n/a](#)

SEMrush backlinks [L0](#)

SEMrush subdomain backlinks [LD0](#)

Bing index [n/a](#)

Alexa rank [Rank n/a](#)

Webarchive age [Age!](#)

Facebook likes [0](#)

Google +1 [+10](#)

[whois](#)

[source](#)

Altri dati

Report di sintesi [Diagnosi](#) [Densità](#) [Link esterni](#) [0](#) [Link interni](#) [0](#) [Site audit](#) [n/a](#)