

Ricetta dei Biscotti al latte

Autore: brandmade brandmade

Data: 15 Gennaio 2015



I **Biscotti al latte fatti con la ricetta tradizionale** sono una vera delizia per la colazione. Ecco come prepararli e conservarli.

Ricetta e istruzioni

1. Setacciate la farina insieme al lievito e allo zucchero, poi aggiungete il latte, il burro sciolto a bagnomaria, un pochino raffreddato, e le uova intere
2. Impastate bene tutto fino ad avere un composto omogeneo e leggermente appiccicoso
3. Coprite l'impasto con la pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per circa un'ora
4. Riprendete l'impasto per i biscotti e lavoratelo velocemente su una spianatoia infarinata
5. Potete fare tante forme diverse tra palline, filoncini arrotolati, mafaldine, bastoncini senza usare nessuno stampo ma con l'accortezza che siano biscotti abbastanza spessi

6. Mettete i biscotti su una teglia coperta di carta da forno, distanziati bene tra loro perchè in cottura tenderanno a gonfiare
7. Pennellate i biscotti con un tuorlo sbattuto e poi cuoceteli in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti circa.

Consigli per la cottura e la conservazione

I tempi di cottura dei biscotti al latte fatti in casa dipendono dalla potenza del forno, se i biscotti sono dorati sotto vanno benissimo, anche se sono morbidi, perchè si induriranno man mano che si raffreddano.

Questi biscotti, chiusi in una scatola di latta con la chiusura ermetica, si conservano fino a 10 -12 giorni.

Leggi anche:

- [Ricette dei biscotti americani](#)
- [Biscotti al cocco, la ricetta veloce](#)

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/ricetta-dei-biscotti-al-latte-2/>

Generato il 18/05/2025