



COSA BOLLE A SANT'EGLE?

Biscotti con Stevia RebA e Zafferano BIO

INGREDIENTI

500gr farina Bio
200gr di burro o margarina Bio
180 gocce di Stevia RebA
3 uova Bio
1 bacca di Vaniglia Bio
1 limone Bio (scorza e succo)
10 pistilli di Zafferano Bio
Acqua o latte vegetale Bio q.b.
1 cucchiaino di bicarbonato

CONSERVAZIONE

per 7 giorni in una scatola da
biscotti o contenitore ermetico in
frigo

PROCEDIMENTO

Ammorbidire il burro ed aggiungere
zafferano, vaniglia, scorza di limone e
stevia RebA
Mettere la farina a fontana e nel centro
aggiungere il burro, 2 uova intere, il
bicarbonato ed il succo di limone per
la lievitazione naturale. Impastare
aggiungendo acqua o latte vegetale
q.b. Lasciare l'impasto nel congelatore
per 30 minuti. Stendere la pasta, fare i
biscotti e spennellarli con il 3° uovo.
Cuocere in forno pre riscaldato a 200°
per 12/17 minuti.

www.santegle.it

ECO VACANZE e VENDITA PRODOTTI BIOLOGICI
IN MAREMMA TOSCANA