Biscotti al prosecco

Pubblicato: 29-02-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 1 tazza di vino prosecco
- 1 tazza di olio di mais
- 1 tazza di zucchero
- 4/5 tazze di farina 00
- zucchero per la finitura
- 1 pizzico di sale

Preparazione:

Sciogliere lo zucchero con il vino, aggiungere l'olio e un pò alla volta la farina setacciata con il sale.

Formare con l'impasto preparato dei bastoncini (come per gli gnocchi) ma più sottili.

Prendere un bastoncino e arrotolarlo in un dito, come per fare una ciambellina bucata.

Dopo averlo ben saldato passarlo nello zucchero semolato, appoggiarlo in una teglia e ripetere fino ad esaurire tutta la pasta.

Passare in forno caldo ventilato a 180° per circa 20/25 minuti o fino a quando si vedranno ben dorati.