

CANNAMELA

Reginelle al sesamo



Ingredienti

- 500g farina 00
- 150g zucchero
- 150g burro
- 2 uova
- 2 pizzichi sale
- 1 bustina lievito per dolci
- 2 vasetti semi di sesamo CANNAMELA
- 1 bustina zafferano risodoro CANNAMELA
- 30g latte



Porzioni
10 persone



Portata
Dolce



Tempo
50 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno



Kcal per
persona
364*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** In una ciotola miscelare la farina con lo zucchero e il lievito.
- 2** Aggiungere il burro, lo zafferano CANNAMELA sciolto in 10 g di latte, le uova e il sale.
- 3** Amalgamare bene e a lungo e impastare unendo il latte rimasto. L'impasto dovrà essere piuttosto consistente.
- 4** Quando l'impasto sarà pronto, metterlo a riposare per due ore.
- 5** Formare dei bastoncini lunghi, tagliarli a cinque centimetri e passarli nel sesamo in semi CANNAMELA (se necessario spennellare i dolcetti con poco latte, in modo che i semi di sesamo aderiscano bene su tutta la superficie).
- 6** Formare dei bastoncini lunghi, tagliarli a cinque centimetri e passarli nel sesamo in semi CANNAMELA (se necessario spennellare i dolcetti con poco latte, in modo che i semi di sesamo aderiscano bene su tutta la superficie).
- 7** Adagiare i biscotti su una teglia foderata di carta da forno.
- 8** Cuocere in forno preriscaldato a 200° per circa 10 min, poi abbassare la temperatura del forno a 160° e proseguire la cottura per altri 5-7 min.