



## BISCOTTINO LATTE E CEREALI



Questa ricetta è stata ideata da:  
[ANTONIO CAMPEGGIO - Accademico AMPI](#)

### Ingredienti

#### Impasto

- 300 g Burro, morbido
- 150 g Zucchero Kandis Idro
- 100 g Zucchero Vagliato Fine
- 40 g Succo d'agave
- 1/2 Buccia grattugiata di arancia
- 1/2 Buccia grattugiata di limone
- 3 g Sale
- 150 g Uova
- 750 g Farina bianca tipo frolla
- 250 g Farina integrale
- 10 g Lievito chimico
- 6 g Bicarbonato di ammonio
- 120 g Latte intero
- Q.b. Cereali misti in granella
- Q.b. Zucchero Kandis

### Procedimento

Utilizzando una planetaria con la foglia, impastate il burro morbido e gli zuccheri. Unite gli aromi, il sale, le uova e continuate ad impastare adagio.

#### 1. Impasto

Mescolando con una spatola, aggiungete gradualmente le farine, precedentemente setacciate assieme al lievito chimico ed infine il bicarbonato di ammonio, sciolto nel latte freddo. Lasciate riposare 2 ore in frigorifero.

## 2. Lavorazione

Sul piano di lavoro infarinato, stendete la pasta fino ad ottenere uno spessore di mm 3, tagliate a piacere e sistemate su teglia con carta forno.

Pennellate con uovo sbattuto, spolverate con cereali misti in granella (semi di girasole, semi di lino, etc...) e zucchero Kandis. Cuocete 20 minuti a 180°C con valvola aperta.