



www.ilrice  ilricettariodibianca.com

Biscotti alla ricotta e arancia

Ingredienti

125 g burro ammorbidito

150 g zucchero a velo

150 g farina

1 cucchiaino di lievito

2 fiale di essenza di arancia

80 g di ricotta

acqua q.b.

nutella a piacere

Ideali per un break lavorativo.....

Lavorare la farina con lo zucchero, il lievito, la ricotta ed il burro. Aggiungere un po' d'acqua per amalgamare, poi l'essenza ed impastare per bene.

Far riposare la pasta una mezz'oretta poi ricavare delle palline, schiacciarle ed al centro mettere un po' di Nutella.

Cuocere in forno a 160° per 15-20 minuti.