



## **Biscotti per la colazione**

### **Ingredienti**

3 uova  
200 gr di zucchero  
150 di olio di girasole  
80 gr di latte  
1 busta di vanillina  
1 bustina di ammoniaca (io ho usato lievito) vanigliato  
600 gr circa di farina  
zucchero di canna  
buccia di arancio o limone grattugiata, se si gradisce.

Questi biscotti per la colazione sono semplici da fare e li ho preparati per gli amici del ricettario, durante il Maxi raduno 2016.

Mescolate tutti gli ingredienti in una ciotola e per ultima aggiungete la farina piano piano, poi quando l'impasto diventa un po' più sodo, trasferitelo sulla tavola di legno e continuate ad impastare aggiungendo il resto della farina. Magari ne richiede ancora un po', dipende dalla grandezza delle uova, l'impasto deve rimanere elastico e un pochino appiccicoso. Fate dei rotolini non troppo grossi perchè in cottura aumentano e passateli nello zucchero di canna. Metteteli sulla teglia da forno ricoperta di carta e infornateli per 25/30 minuti a forno statico. Volendo si può aggiungere come aroma arancio o limone grattugiato.