



IMPASTI

## Pasta biscotto senza uova



1 IMPASTO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

7 MIN



CALORIE

200K

NOTE

### INGREDIENTI

100 g di Farina 0

120 g di Zucchero semolato

10 g di Miele

100 ml di Panna fresca da montare

Aroma di vaniglia

Sale

### Preparazione

- Miscelate molto accuratamente la panna con miele, zucchero e vaniglia fino a quando non avrete ottenuto un composto spumoso. A quel punto aggiungete via via la farina setacciata.
- Stendete l'impasto su un foglio di carta da forno posto su una teglia in forno preriscaldato a 200°C e cuocete per 7 minuti.
- Togliete l'impasto dal forno e rimuovetelo dalla teglia. Adagiatelo su un vassoio e spolverizzate (se piace) con zucchero semolato.
- Foderate la pasta biscotto senza uova con la pellicola da alimenti; farcitela a piacere e arrotolatela: il vostro rotolo è servito!

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Se non dovete utilizzare la pasta biscotto subito, conservatela in frigorifero ricoperta dai due fogli di carta forno fino ad un massimo di un paio di giorni. Se vi occorre conservarla per più tempo potete congelarla.