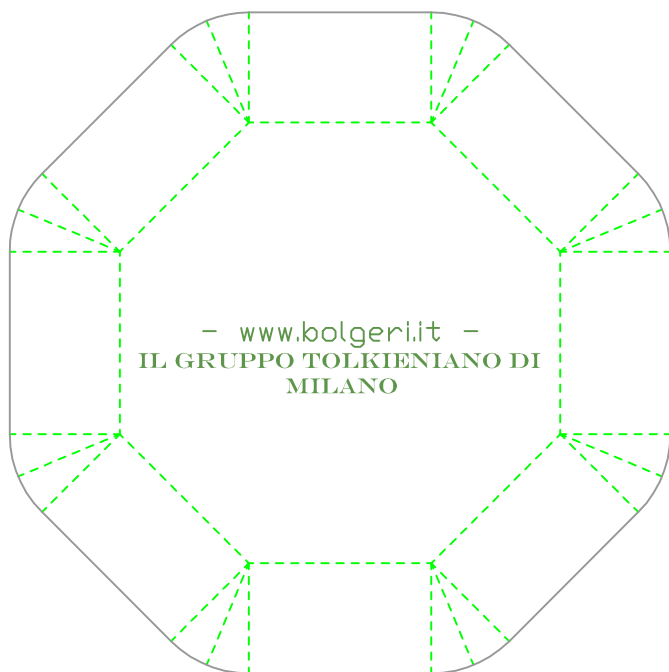
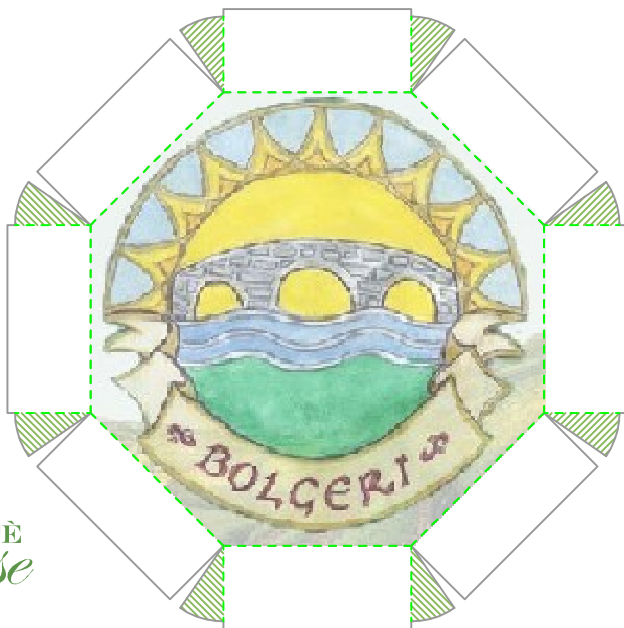


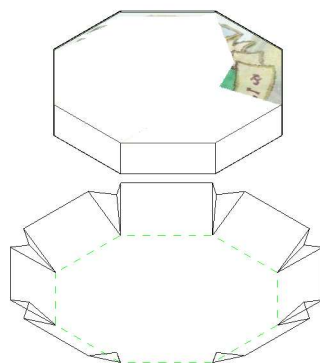
RICETTA  
per

1

## BISCOTTO DA TÈ *inglese*



Ingredienti  
7 grammi di farina - 1 granello di sale - 1,7  
grammi di burro - 1 pizzico scarso di  
zucchero - 4,6 ml di latte - 1/32 di uovo  
sbattuto



 superficie da incollare

 linea di piegatura

Riscaldare il forno a 220 °C e ingrassare leggermente una porzione di teglia. Mescolare insieme la farina, il sale e il burro. Mescolare a parte il latte e lo zucchero fino ad ottenere una crema. Unire i due preparati e mescolare fino ad ottenere la pasta per un biscotto. Modellare il biscotto fino a un tondo alto 2cm e di 4 cm di diametro, da porre sulla teglia. Spennellare il biscotto con la porzione di uovo sbattuto. Cuocere in forno per 12-15 minuti fino a che non sia diventato di un colore dorato. Togliere dal forno e lasciar raffreddare. Aprire in due e farcire con burro, marmellata, panna spessa.  
Inserire nell'apposita scatola.