

BISCOTTI DE PANSES I NOUS

Ingredients:

220 g de farina
120 g de mantega
2 ous
1 blanc d'un ou per pintar
120 g de sucre
120 g de nous
75 g de panses
¼ de culleradeta de sal
1 culleradeta de llevat
1 dollet d'extracte de vainilla



Preparació:

Mescla la farina, la sal i el llevat a un bol. Fon la mantega i afegeix-hi el sucre, els ous i l'extracte de vainilla. Quan estigui ben mesclat, fica-ho a la farina i segueix mesclant fins que quedi ben integrat. Després, afegeix-hi les nous i les panses. Divideix la pasta en 3 bolles, aplanà-les com si fossin barres de pa i col·loca-les dins una palangana de forn. Pinta-les amb blanc d'ou i cou-les 20 minuts a 190°. Després de que refredin damunt 10 minuts, fes llesques d'uns 2 cm i torna-les a coure fins que quedin daurades (seran uns 10 minuts).

