

Ingredienti:

- 500 gr. di farina
- 170 gr. di zucchero
- 80 gr. di burro o margarina
- 2 uova
- poco rum
- un pizzico di sale
- 1 bustina di lievito
- 50 gr. di latte

Preparazione:

Amalgamare lo zucchero con il burro, ben amalgamato aggiungere le uova, uno alla volta. Setacciare la farina con il sale e il lievito e aggiungerla al composto alternandola con il latte e il rum.

Lavorare l'impasto velocemente e metterlo in frigo per almeno mezz'ora.

Coprire con carta da forno delle placche. Stendere la pasta a circa ½ cm., con delle formine preparare i biscotti, metterli sulla placca e infornare a 180° per circa 20 minuti o fino a quando saranno ben dorati.