



## GASTRONOMIA ARGENTINA

### BIZCOCHITOS DE GRASA

#### Ingredienti:

- Farina lievitante, 500 grammi
- Panna del giorno molto fredda, 500 cc
- Sale fino, un cucchiaino



#### Preparazione:

- Passare al setaccio la farina due volte e metterla in una ciotola. Aggiungere il sale e mescolare bene.
- Fare un incavo, aggiungere la panna fredda e unire tutti gli ingredienti.
- L'impasto deve rimanere tenero. Se rimane molto secco, aggiungere panna o acqua molto fredda. Se rimane molto umido, incorporare più farina.
- Inserire l'impasto in un sacchetto di plastica e metterlo in frigo per 30 minuti.

Tirare l'impasto con un po' di farina in modo che raggiunga ½ cm di spessore.

- Tagliarlo con un tagliapasta rotondo, disporre i dischi sulla teglia del forno unta con un po' di olio.
- Cuocere in forno preriscaldato a fuoco medio/alto fino a vederli dorati.

Questi biscotti sono conosciuti anche come “bizcochitos entrerrianos”, cioè della provincia di Entre Rios dell' Argentina e si accompagnano al mate quando se lo beve.