BISCOTTI AL BURRO DI PRINCETON

Ingredienti:

- 120 g dio burro non salato, a temperatura ambiente,
- 90 g di zucchero,
- 150 g di farina bianca,
- 1 uovo grosso,
- 1 cucchiaino di vaniglia o due bustine di vanillina,
- 1,5 cucchiaini di lievito in polvere.

Sbattere il burro con lo zucchero.
Aggiungere le uova e l'estratto di vaniglia, e sbattere fino a quando il composto non è uniforme.
Mescolare la farina con il lievito, e poi aggiungere al resto, un po' per volta, mescolando bene.
Modellare delle palline, rotolarle in un po' di zucchero e metterle a cuocere in forno: 20 minuti a 175 gradi.
Mettete le palline ben distanti sulla placca o sulla teglia, perchè hanno la tendenza ad allargarsi notevolmente.
Quando sono cotti, estrarre i biscotti dal forno e lasciare che si raffreddino un po'.