BISCOTTI AL LATTE MAGRO

Ingredienti:

- 500 g di farina 00,
- 100 g di margarina,
- 150 g di zucchero semolato,
- 50 g di latte magro in polvere,
- 100 g di latte parzialmente scremato,
- 1 cucchiaio di miele,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di vanillina,
- 1 bustina di lievito.

Lavorare insieme gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Su di un tagliere stendere l'impasto e con un mattarello portarlo ad un spessore di circa 2 mm.
Con una formina rettangolare ritagliare i biscotti, inciderli con un coltello formando due virgole nella parte centrale, pennellarli con latte fresco e cuocerli in forno a calore moderato per 8 minuti circa.