# BISCOTTI ALL'UVETTA

Ingredienti:

- 150 g di farina,
- 170 g di burro,
- 200 g di zucchero,
- 150 g di uvetta sultanina,
- 2 uova.

Lavorate in una terrina 150 g. di burro con lo zucchero, poi unite le uova, la farina e l'uvetta fatta rinvenire e ben asciugata.
Stendete il composto, che risulta molto friabile, sulla lastra del forno unta di burro, aiutandovi anche con le mani e ponete in forno caldo a 170° per circa 20 minuti.
Estraete dal forno; con una formina ritagliate i biscotti e fate raffreddare.
Gusterete dei delizioni pasticcini, molto friabili.