BISCOTTI CON FARINA DI RISO

Ingredienti:

- 150 gr di burro,
- 180 gr di zucchero,
- 1 uovo,
- 150 gr di farina di riso,
- 200 gr di farina bianca,
- 1 bustina di vanillina,
- 10 gr di lievito,
- 1 pizzico di sale,
- un po' di latte.

Sbattere il burro con lo zucchero.
Unire l'uovo, la farina di riso e la farina bianca, una bustina (mezzo grammo) di vanillina, il lievito, un pizzico di sale, un poco di latte e mescolare bene (il latte aggiungetelo un poco alla volta, fermandovi quando la pasta rimane abbastanza soffice.
Formate i biscotti e metteteli a cuocere sulla piastra per mezz'ora a 180 gradi, meglio se con la carta oleata.