

# Biscotti alla salvia

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

500 g farina  
1 bustina lievito per torte salate  
1 bicchiere latte  
1 mazzetto salvia  
150 g burro  
1 cucchiaino sale

## Preparazione

In una terrina unite alla farina il lievito, il sale, le foglioline di salvia ben tritate e il burro fuso, poi versate poco per volta il latte. Amalgamate con cura il composto, quindi tirate una sfoglia dello spessore di 1 cm circa e con uno stampino rotondo (o un bicchiere) tagliate tanti biscotti che disporrete su una teglia imbrattata. Fate cuocere in forno già caldo per una decina di minuti circa.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>