

Biscotti Di Pane

Liberate della crosticina esterna le fette di pane poi dividetele a met?. Sbattete in una ciotolina l'uovo intero con lo zucchero e un pizzico di cannella, sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo; unite il latte freddo fatto scendere a filo e sempre sbattendo. Con esso pennellate le fette di pane su ambedue i lati poi sistematele in una placca bene imburrata e passatele in forno gi? caldo a 180 lasciandovele per circa 25 minuti, cio? sino a quando si sar? formata in superficie una leggera crosticina dorata. Lasciatele raffreddare sulla placca e poi conservatele in una scatola di latta; utilizzatele per la prima colazione o per la merenda dei bambini: sono dei 'biscotti' nutrienti.

Ingredienti

100 G Latte
75 G Zucchero Semolato
8 Fette Pane Casereccio Raffermo
1 Uovo
1 Pizzico Cannella In Polvere
Poco Burro

Note

Preparazione: 40 minuti.