

## Biscotti casalinghi alla frutta



**Tempo preparazione:**  
10 minuti

**Tempo di cottura:**  
15 minuti

**Dosatura:**  
Per 15 persone

### Elenco ingredienti

225g di burro ammorbidito  
175g di zucchero leggero di canna  
½ cucchiaino di estratto di vaniglia  
1 uovo  
350g di farina autolievitante  
50g di datteri a pezzetti  
25g di uva passa  
50g di mirtilli secchi

### Istruzioni per la preparazione

1. Imburrare leggermente 2 fogli di carta oleata. Riscaldare il forno a 180°C. Versare burro, zucchero e vaniglia nel recipiente del mixer dopo avere installato la frusta a K e lavorare il tutto a velocità 1-2 e poi a velocità 4-5, fino ad ottenere una miscela color crema chiaro. Ora sbattere l'uovo e aggiungerlo. Aggiungere la farina setacciandola e incorporandola a velocità minima. Per finire, aggiungere la frutta e miscelare.
2. Con la miscela, formare un tronchetto dal diametro di circa 4cm, avvolgerlo in pellicola trasparente e mettere in frigo fino ad avere una buona consistenza (30 minuti circa). È possibile conservare in frigorifero l'impasto per un massimo di 2 settimane (avvolto in pellicola trasparente).



3. Per cuocere, tagliare l'impasto a fette spesse 1cm, appoggiare su una teglia leggermente imburata e infornare per 10-15 minuti.