

BISCOTTI SALATI FARAONE

1 kg farina bianca faraone
1 bicchiere olio extravergine di oliva
4 cucchiaini di sale
rosmarino tritato
1 cubetto di lievito
½ litro acqua tiepida

Amalgamare gli ingredienti, far lievitare, stendere l'impasto a sfoglia e tagliare in rettangolini lunghi e mettere al forno.

DOLCI FARAONE

½ Kg farina bianca faraone
200 g burro (o olio extravergine di oliva)
200 g zucchero (o miele)
3 uova
200 g mandorle
1 bustina di lievito
1 limone grattugiato
1 bustina di vanillina.

Amalgamare gli ingredienti, preparare 4 filoncini, infornare per 15-20 minuti, lasciar raffreddare, tagliare e rimettere al forno a rosolare per altri 20 minuti.