

# Biscotti da inzuppo, la ricetta antica ideale per la colazione

**Autore:** Redazione

**Data:** 02 Settembre 2020



La **ricetta** dei **biscotti da inzuppo** ricorda i sapori genuini di una volta. Si tratta di una preparazione perfetta per la **colazione**: questi [biscotti](#), infatti, sono sofficissimi e aspettano solo di essere inzuppati nel latte, nel caffè, nel tè e anche nel cappuccino. Leggendo ingredienti e procedimento, vi renderete conto del fatto che sono davvero **semplici da preparare**. In questo modo, potrete portare in tavola un [prodotto autentico](#), che a molti ricorderà la sapienza delle nonne. Farina, uova, zucchero e latte sono gli ingredienti principali, cui si aggiungono **l'ammoniaca** per dolci (sostituibile con una bustina di lievito) e il [limone](#) (che darà un delizioso aroma, quasi impercettibile).

# Ricetta dei Biscotti da inzuppo

## Ingredienti

- 500 g di farina 00
- 2 uova
- 70 g di olio extravergine d'oliva
- 130 g di zucchero semolato
- 70 g di latte
- 10 g di ammoniaca per dolci (o 1 bustina di lievito per dolci)
- 1 limone non trattato
- altro zucchero semolato per decorare

## Procedimento

1. Per fare i biscotti da inzuppo, dovete anzitutto scaldare il latte in un pentolino.
2. Trasferitelo in una ciotola abbastanza ampia e aggiungete l'ammoniaca, mescolando. La reazione tra i due ingredienti farà aumentare il volume del composto.
3. Qualora non voleste usare l'ammoniaca, potete optare per il lievito in polvere per dolci.
4. Lavorate lo zucchero con le uova, fino a ottenere un composto gonfio e chiaro.
5. Versate nel composto il latte con l'ammoniaca, l'olio e la scorza grattugiata del limone.
6. Incorporate la farina setacciata poco alla volta.
7. Impastate, aiutandovi con un po' di farina. Dovete ottenere un composto liscio, leggermente appiccicoso.
8. Fate scaldare il forno a 180°C in modalità statica.
9. Mettete in un piatto un po' di zucchero semolato.
10. Formate i biscotti, quindi passate la parte superiore nello zucchero, facendo aderire.
11. Mettete i biscotti in una teglia rivestita di carta da forno e cuocete per 20-25 minuti.
12. Sfornate e fate freddare.
13. I biscotti da inzuppo vanno conservati in una scatola di latta.

***Buon appetito!***

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/biscotti-da-inzuppo-ricetta/>

Generato il 16/06/2026