



## **Biscotti all'arancio**

### **Ingredienti**

280 gr farina 00

100 gr burro

1 uovo piccolo

100 gr zucchero

50 gr succo di arancia

buccia grattugiata di mezzo arancio

1/2 bustina di lievito per dolci

Ingredienti per la glassatura:

250 gr di zucchero semolato

250 gr di zucchero a velo

150 gr di succo d'arancia

Metto tutti gli ingredienti nella planetaria e mescolo alcuni minuti, poi metto l'impasto in un sacchetto di plastica in frigorifero per 30 minuti.

Trascorso questo tempo tolgo dal frigorifero e faccio delle palline di 20 grammi, le passo nel succo d'arancia, poi nello zucchero semolato, quindi nello zucchero a velo. Infine sistemo le palline in una teglia rivestita con carta forno e cuocio a per 20 minuti a 180° , in forno ventilato con resistenza accesa sotto.