



Biscotti al limoncello

Ingredienti

1 uovo
100 gr. di zucchero
130 gr. di burro
1 cucchiaino di lievito per dolci
buccia grattugiata di mezzo limone
30 gr. di limoncello
300 gr. di farina
zucchero a velo q.b.

Ricetta per biscotti facili da fare, adatti in qualsiasi momento della giornata e per tante occasioni.

In una terrina lavorare l'uovo con lo zucchero, il burro, il lievito per dolci, la buccia grattugiata di limone ed il limoncello. Mescolare il tutto e aggiungere la farina poco per volta, continuando a mescolare con cura.

Lavorare fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.

Preparare una ciotola con lo zucchero a velo e una teglia con la carta da forno. Formare i biscotti creando delle palline, rotolarle nello zucchero a velo e sistemarle sulla teglia.

Cuocere in forno a 180° per 20 minuti circa.