



Biscotti al limone

Ingredienti

300 gr. di farina

150 gr. di burro

140 gr. di zucchero di canna

50 gr. di zucchero semolato

1 uovo + 1 tuorlo

1/2 bustina di lievito

scorza grattugiata di limone non trattato

1 pizzico di sale

Facili da preparare e ottimi per la prima colazione o una merenda. Fate attenzione quando li toglierete dal forno, saranno molto morbidi ma si "seccheranno" asciugandosi.

Lavorate il burro ammorbidito incorporando lo zucchero di canna, lo zucchero semolato e un pizzico di sale.

Aggiungete l'uovo intero, il tuorlo ed amalgamate bene.

Unite la farina setacciata con il lievito, la scorza grattugiata del limone fino ad ottenere un composto omogeneo.



Con l'impasto ottenuto formate un salsicciotto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e mettetelo in frigorifero a riposare per 2 ore.



Riprendete il salsicciotto e tagliatelo a fette di circa 1 cm di spessore.



Adagiate le fettine sulla placca da forno rivestita con carta forno e cuocete per 15 minuti a 180°.

Togliete i biscotti dal forno e fateli asciugare su una griglia da dolci.