



## **Biscotti al limone con farina di riso**

### **Ingredienti**

110 gr zucchero

100 gr burro

270 gr farina di riso

25 ml di succo di limone

1 uovo

Una bustina di lievito per dolci

Per la finitura:

zucchero semolato

zucchero a velo

Semplicissimi da preparare, ottimi da mangiare!

Lavorare lo zucchero con il burro. Aggiungere l'uovo, poi aggiungere il succo di limone.

Infine aggiungere lievito e farina ed impastare fino ad ottenere un panetto morbido.

Far riposare l'impasto in frigo per 30 minuti.

Riprendere formare delle palline grandi quanto mezza noce poi rotolarle nello zucchero semolato poi nello zucchero a velo.

Mettere su una teglia da forno e infornate a 180°. Cuocere per 20 minuti, poi lasciar raffreddare prima di servire.