



## **Biscotti Morbidi al Limone**

### **Ingredienti**

250/270 gr di farina

100 gr di burro morbido

110 gr di zucchero

1 uovo

buccia grattugiata di 1 limone grande o 2 piccoli

succo di mezzo limone

mezza bustina di lievito x dolci

zucchero a velo q.b.

zucchero semolato q.b.

Biscotti facili da fare, buonissimi.

Montare il burro e lo zucchero, aggiungere l'uovo, mescolare e poi aggiungere la buccia del limone ed il succo.

Aggiungere la farina ed il lievito.

Mettere l'impasto in frigo per un'ora.

Tirare fuori dal frigo e formare delle palline grandi come una noce, passarle prima nello zucchero semolato e poi nello zucchero a velo.

Disporle sulla placca del forno (ben distanziate tra di loro, poiché lieviteranno) a 180° x 8/10 min (sui biscotti si devono formare delle piccole crepe).