

Biscotti Simil Ferraresi



Ingredienti

380 g di farina
12 tuorli
1 albume
450 g di zucchero
la buccia grattugiata di un limone
1 pizzico di sale

Riepilogo Passo-Passo

Step 1

Mettere i tuorli e l'albume nel mixer e lo zucchero e montare fino ad ottenere un composto chiaro e gonfio.

Step 2

Profumare con la buccia del limone grattugiata e aggiungere poco a poco la farina, infine il sale.

Step 3

Versare il tutto in un sac a poche con la bocchetta a stella e formare i biscotti direttamente sulla placca coperta con la carta forno dandogli una forma a "esse".

Step 4

Cuocere i biscotti in forno caldo a 160° per circa 20 minuti.

