



## **Biscottini al limone**

### **Ingredienti**

120 g zucchero

120 g burro

1 uovo

buccia di un limone

25 ml succo limone

250 g farina

1 cucchiaino di lievito per dolci.

Montare bene il burro con lo zucchero, aggiungere l'uovo poi succo e buccia di limone, poi lievito e farina setacciate.

Mettere il tutto in frigorifero a rassodare per circa un'ora.

Formare delle palline e rotolarle nello zucchero a velo o nello zucchero a granella (come si preferisce), infornare a 180 gradi per una decina di minuti. Non toglierli dalla teglia fino a che non si sono raffreddati.