

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Barrette al burro e limone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA BIANCA 180 gr

ZUCCHERO DI CANNA SCURO 50 gr

BURRO 125 gr

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA

cucchiaini - 2

ESSENZA DI LIMONE 1/4 di cucchiaino -

SALE

PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 180 gradi.

Setacciate la farina con un pizzico di sale, unite lo zucchero ed incorporate il burro morbido, otterrete un composto granuloso



2



3

versate il composto sulla spianatoia infarinata unite la buccia e l'essenza di limone e lavorate l'impasto fino ad avere una palla liscia



4



5

stendete la pasta in un rettangolo con il matterello a 5 mm di spessore, con un coltello affilato tagliate delle barrette di 10 x 2.5 cm



6



7

trasferite le barrette su una placca foderata con della carta forno, con i rebbi di una forchetta praticate dei fori in trasversale sulle barrette
cuocete per 15 - 20 minuti fino a doratura.

Fateli raffreddare sulla placca



8

