

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti agli agrumi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 DI RIPOSO*



INGREDIENTI

FARINA 200 gr

BURRO 100 gr

UOVA 1

SCORZA DI ARANCIA 1

SCORZA DI LIMONE 1

SUCCO DI ARANCIA 3 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO 100 gr

PREPARAZIONE

- 1** In una ciotola mettete 80 g di zucchero con il burro ammorbidito e montare con le fruste elettriche fino ad avere un composto spumoso.

Unite il tuorlo sbattuto, la scorza di arancia e di limone e per ultimo il succo di arancia, mescolare fino ad ottenere una crema uniforme.

Incorporate la farina e impastare fino ad ottenere una pasta liscia.

Mettete in frigo a riposare per 30 minuti.

Sbattete l'albume con una forchetta finchè non è leggermente montato.

Stendetela la pasta frolla con l'aiuto del mattarello e con uno stampino tagliate i biscotti della forma desiderata.



2 Mettete i biscotti sopra una placca da forno ricoperta di carta forno.

Con una forchetta bucate ogni biscotto e con un pennello spennellatelo con l'albume montato.

Spolverizzateli con lo zucchero rimasto.



3 Infornate a 200°C per 10 minuti.



