

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### PER LA PASTA

400 g farina  
125 g burro  
125 g zucchero  
2 uova  
1 bustina vanilina da 1/2 g  
1 bustina lievito vanigliato da 15 g. Per decorare

### PREPARAZIONE

**1** Setacciate sulla spianatoia la farina con il lievito, fate la fontana ed unite lo zucchero, il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti, le uova e la vanilina. Impastate rapidamente il tutto e mettete a riposare in frigorifero per 30 minuti circa, avvolgendola con una pellicola trasparente.

Con il mattarello stendete la pasta a sfoglia spessa circa mezzo centimetro e ricavate dei biscotti usando gli appositi stampini.

Foderate una teglia con un foglio di carta da forno, disponetevi i biscotti e fate cuocere in

forno già caldo (180 gradi) per circa 10 minuti.

Mescolate lo zucchero a velo con il succo e la scorza del limone fino ad ottenere una glassa da distribuire sui biscotti con l'aiuto di un cucchiaino.