

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti con farina di mais

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **50 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *30 MINUTI RIPOSO IN FRIGORIFERO*



Biscotti con farina di mais

INGREDIENTI

FARINA DI MAIS FIORETTO 300 gr

FARINA 00 150 gr

ZUCCHERO A VELO 150 gr

BURRO 150 gr

LIEVITO PER DOLCI 6 gr

UOVO 1

TUORLO D'UOVO 1

MARGARINA 40 gr

SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE 1

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare i biscotti con farina di mais per prima cosa: distribuite su di una spianatoia la farina di mais, la farina 00, lo zucchero a velo ed il lievito, quindi aggiungete il burro freddo a pezzetti, insieme alla margarina e, lavorate il tutto con l'ausilio di un

tarocco fino ad ottenere un composto sabbioso. Formate un incavo nel centro del composto ed aggiungete un uovo intero, il tuorlo e la scorza grattugiata del limone. Impastate rapidamente fino ad ottenere un impasto omogeneo, quindi avvolgetelo nella pellicola e riponetelo in frigorifero per almeno 30 minuti.

2 Tascorso il tepo indicato, stendete l'impasto con il mattarello tra due fogli di carta forno ad uno spessore di circa 5 mm, rimuovete la carta forno superiore e formate dei biscotti utilizzando dei coppa pasta con la forma che preferite. Rimuovete l'impasto in eccesso e stendetelo nuovamente per formare altri biscotti.

3 Trasferite su di una placca, rivestita di carta forno ed infornate 200C° per cica 10 minuti. Lasciate raffreddare i biscotti in modo che si compattino leggermente e servite.