

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti con lo zenzero secco

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g zucchero a velo
300 g farina
5 uova
la scorza di un limone
2 cucchiai zenzero macinato.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere bene lo zucchero a velo con un uovo intero e 4 tuorli, aggiungere la scorza di limone finemente tritata, lo zenzero e la farina. Mescolare bene e lavorare fino ad ottenere un impasto sodo. Stendere la pasta fino ad uno spessore di 1 cm e ricavare i biscotti con degli stampini. Porli su una teglia ben imburata e lasciarli riposare per un'ora. Cuocere in forno a 175° per 20 minuti circa.