

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti secchi al limone

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400 gr di farina di frumento
tre cucchiaini di malto d'orzo
un cucchiaino di miele
due cucchiaini d'olio
il succo di un limone
succo di mela q.b.
vaniglia
un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Disponete la farina a fontana dopo averla mescolata con il sale. Sciogliete il malto d'orzo con un poco di succo di mela e versatelo, insieme agli altri ingredienti, nel centro della fontana. Lavorate l'impasto finchè non acquista una consistenza liscia ed elastica. Dopo averlo fatto riposare per un'ora, stendete una sfoglia alta 2-3 mm, che taglierete con degli stampini come più vi aggrada.

Disponete i biscotti in una teglia ben calda e leggermente unta d'olio e lasciateli in forno a

200°C finchè diventano ben dorati.

Per conservarli chiudeteli possibilmente in una scatola di latta.