

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Delizie al limone

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

100 g farina bianca
150 g farina gialla a grana fine
2 uova
2 limoni
1 cucchiaino lievito
100 g zucchero
150 g burro o 60 g di olio di mais
zucchero al velo facoltativo
sale

PREPARAZIONE

- 1 Mescolate le due qualità di farina, fatevi un incavo al centro e sgusciatevi un uovo intero e un tuorlo; unite il burro fuso, lo zucchero, la buccia grattugiata dei limoni e qualche goccia di succo di limone, il lievito e un pizzico di sale; lavorate l'impasto con le mani e se serve aggiungete un cucchiaio di acqua fredda per far amalgamare meglio il tutto. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigo per un'ora; stendete

poi la pasta col mattarello ricavando una sfoglia spessa 3-4 mm; date ai biscotti la forma che più vi piace (dischetti, rettangoli ecc.) E trasferiteli sulla placca del forno sopra un foglio di carta da forno.

Cuoceteli a 200°C circa per 15 minuti circa. Fate freddare i biscotti e spolverizzateli con lo zucchero al velo se vi piace.