

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frollini al limone e cumino glassati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

130 g di farina 00
110 g di burro morbido
50 g di zucchero a velo
1/2 uovo grande
1/2 cucchiaino scorza di limone (o qualche goccia di aroma di limone)
una punta di cucchiaino di vaniglia in polvere (1/4)
una punta di cucchiaino di cumino macinato (1/4)
una punta di cucchiaino di lievito vanigliato per dolci
un pizzico di sale.

PER IL GLASSARE

50 g di zucchero a velo
3 o 4 cucchiaini succo di limone (quanti ne assorbe lo zucchero)
un pizzico di buccia.

PREPARAZIONE

1 Montate il burro morbido con lo zucchero a velo. Quindi unitevi la buccia di limone, la vaniglia ed il cumino.

Unite l'uovo, sempre montando.

Setacciate insieme la farina con il sale ed il lievito; unitela al composto e mescolate per amalgamare bene.

Quindi fate un lungo salsicciotto, rotolando il composto su una spianatoia infarinata (il composto è molto morbido) e fate riposare in frigorifero per qualche ora (consiglio di maneggiarlo con mani infarinate, per praticità).

Affettate sottilmente l'impasto, in modo da ottenere dei dischi, rimetteteli in frigorifero per una mezz'oretta.

Infine cuoceteli in forno già caldo a 180° per circa 12 minuti. Toglieteli dal forno, e sistemateli su una grata per farli raffreddare.

Mescolate lo zucchero a velo con il succo di limone e la buccia. Spalmatelo sui biscotti e fatelo lucidare per qualche istante in forno caldo a 180°.