

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

I genovesi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 00 100 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

SCORZA DI LIMONE di 1 limone -

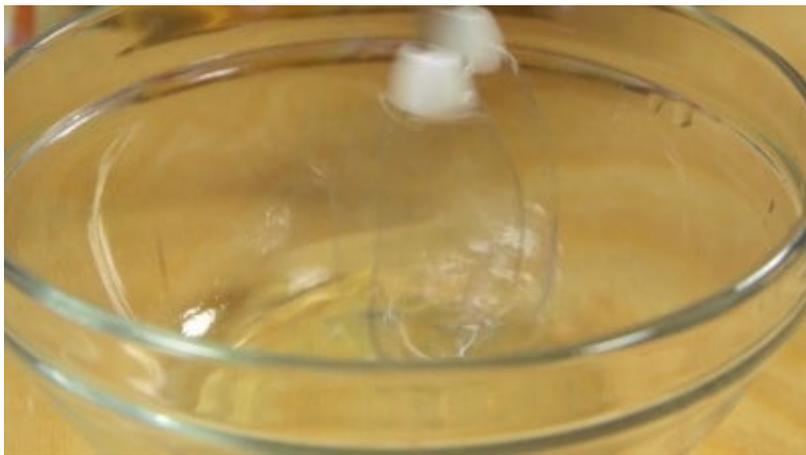
I genovesi sono biscotti davvero semplicissimi, non contengono nessun ingrediente grasso, nè olio nè burro...solo un uovo a legare la farina e lo zucchero.

Ottimi per la prima colazione per non appesantirsi troppo ad inizio giornata, danno la carica giusta che serve per affrontare il lavoro o la scuola.

PREPARAZIONE

1 Dividete il tuorlo dall'albume e montate quest'ultimo a neve. Quando l'albume inizia a

schiumare, iniziate ad aggiungervi lo zucchero in due volte continuando a montare.



- 2** Incorporate all'albume con molta delicatezza e sempre mescolando dal basso verso l'alto, il tuorlo leggermente sbattuto, la scorza di limone e la farina setacciata.





3 Infarinatevi le mani e, con l'impasto ottenuto, formate dei bastoncini.

Adagiate i bastoncini di impasto su di una placca da forno foderata di carta forno e conferite a ciascun biscotto una forma a S.





4 Cuocete in forno a 160°C per 12 minuti.



5 Fateli freddare prima di servirli per colazione o per merenda.

