

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Lune e canestrelli al cioccolato ed arancia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



### INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr

CACAO AMARO fin polvere - 1 cucchiaio  
da tavola

LIEVITO PER DOLCI cucchiaino - 1

ZUCCHERO 60 gr

SCORZA DI ARANCIA GRATTUGIATA 1  
/2 -

BURRO morbido - 125 gr

UOVA 1

MANDORLE TRITATE 30 gr

ZUCCHERO A VELO poco -

# PREPARAZIONE

- 1 Impastare la farina, il cacao, il lievito, lo zucchero, la scorza d'arancia, l'uovo, le mandorle.

Il composto deve essere ben omogeneo.



- 2 Avvolgete la pasta nella pellicola trasparente e mettetela in frigorifero per almeno 30 minuti.

Preriscaldate il forno a 200°C.

Stendete la pasta un po' alla volta a uno spessore di mezzo centimetro e ricavate dei biscotti con la forma di mezza luna e dei canestrelli.



**3** Sistematevi sulla placca del forno foderata di carta forno e infornate per 8-10 minuti.

A cottura ultimata, spolverizzatevi con lo zucchero a velo.

