

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortelle di limone

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA BASE

18 g di farina
100 g di burro
un pizzico di sale
1 cucchiaio d'acqua.

PER LA FARCIA

1 uovo
150 g di zucchero
60 g di burro
1 limone.

PREPARAZIONE

- 1 Fare una PASTA FROLLA e stenderla con il matterello. Guarnire delle piccole forme e versare in ognuna il miscuglio seguente: lavorare l'uovo intero con lo zucchero. Aggiungere succo di limone, la buccia di limone grattugiata e il burro ammorbidito al forno.

Si può decorare con nastri di pasta.

Cuocere 25 minuti a forno caldo.