

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuccherini

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



INGREDIENTI

FARINA 1 kg
ZUCCHERO 800 gr
BURRO 180 gr
SCORZA DI LIMONE
UOVA 8

PER DECORARE

ALCHERMES oppure Glassa reale oppure
amaretto e zucchero semolato -

PREPARAZIONE

- 1 Montate le uova con lo zucchero e la scorza grattugiata di un limone in una planetaria o con delle fruste elettriche.



2 Unite alla montata di uova il burro fuso.



- 3 A questo punto unite la farina nella planetaria o realizzate una fontana e versate la montata di uova e burro nel centro della fontana e lavorate il composto.



- 4 Continuate ad impastare fino ad ottenere un composto omogeneo e morbido.

Riponete l'impasto a riposare in frigorifero per circa un'ora affinché possa solidificare leggermente.

Riprendete l'impasto riposato e prelevatene dei pezzetti che modellerete in cilindri lunghi e piuttosto sottili.



- 5 Formate i biscotti nella tradizionale forma a nodo ed adagiateli su di una placca da forno foderata con della carta forno.



- 6 Infornate a 180°C per circa 15 minuti o fino a doratura dei bordi dei biscotti stessi.

Sfornate gli zuccherini e lasciateli freddare per un paio di minuti in teglia, quindi su di una griglia fino a completo raffreddamento.

Nel frattempo realizzate la glassa reale seguendo la ricetta base.



- 7 Decorate gli zuccherini freddi con la glassa reale aiutandovi con un cornetto di carta forno oppure bagnateli con dell'alchermes o dell'amaretto e ricopriteli con dello zucchero semolato.

