

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al limone inglesi, lemon meltaways

DOSI PER: 20 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

NOTE: PIÙ 15 MINUTI DI RIPOSO IN FREEZER



Hai presente quei **biscotti nordici burrosi e profumati** che si sciolgono in bocca?

Ecco sono i **biscotti al limone inglesi**, i cosiddetti **lemon meltaways**, golosi frollini senza uova arricchiti da succo di limone nell'impasto e passati esternamente in un delizioso strato di zucchero a velo...

Impossibile smettere di mangiarli! Perfetti all'ora del tè ma ottimi a tutte le ore, questi biscotti al limone sono molto semplici da preparare e non necessitano di stampini.

Si conservano per diversi giorni in frigorifero e

conquistano tutti al primo assaggio!

Appassionato di biscotti? Ti consiglio queste altre ricette buonissime!

[Biscotti al vino](#)

[Biscotti al burro](#)

[Biscotti ripieni](#)

INGREDIENTI

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 80 gr

FARINA 00 270 gr

LIMONI 50-60 ml di succo - 2

ZUCCHERO A VELO 60 gr

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa, taglia il burro a pezzetti e fallo ammorbidire per mezz'ora circa a temperatura ambiente.

Grattugia la scorza di un limone e uniscila allo zucchero.

Aggiungi il burro ormai ammorbidito allo zucchero.





2 Usando delle fruste elettriche, lavora il burro con lo zucchero fino a formare una crema.

Spremi i limoni e filtrane il succo aggiungendolo alla crema di burro.





3 Unisci anche la farina e lavora con le mani fino a ottenere un impasto morbido.



4 Prepara un foglio di pellicola trasparente e stendilo su un piano.

Forma un salsicciotto con l'impasto e posizionalo sulla pellicola con la quale lo avvolgerai.



5 Riponi il "salame" di impasto in freezer per almeno 15 minuti.

Nel frattempo, preriscalda il forno a 180° in modalità statica.

Estrai il salsicciotto dal freezer e taglialo a fette regolari non troppo sottili, queste sono i biscotti.

Sistema i biscotti al limone sulla teglia ben distanziati fra loro.



6 Cuoci i biscotti per 15 minuti, estraili dal forno e lasciali intiepidire, se ce l'hai su una gratella da pasticciare.

Passa i biscotti al limone in una ciotola in cui avrai sistemato lo zucchero a velo.

Puoi gustarli subito oppure riporli in un contenitore ermetico in frigorifero fino al consumo.

Buon appetito!

