DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti di mais e limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 30 MINUTI DI RIPOSO*



Hai voglia di qualcosa di dolce, ma leggero e croccantino, da sgranocchiare con il tè del pomeriggio o a colazione?

Questi **biscotti di mais e limone** sono gialli, profumati e pieni di quella granulosità piacevole che solo la **farina di mais fioretto** sa dare.

Il **limone** si sente davvero: usi sia la scorza fresca che l'essenza, così ogni morso profuma di agrumi senza risultare amaro.

Il trucco qui è una frolla al mais semplice: burro morbido lavorato con zucchero, un **riposo in frigo di 30 minuti**

e una cottura breve, quanto basta per avere biscotti friabili, dorati ai bordi e perfettamente sagomati.

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI DI BISCOTTI DI MAIS E LIMONE

FARINA DI MAIS FIORETTO 150 gr

FARINA 00 150 gr

BURRO AMMORBIDITO 150 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

TUORLI D'UOVO 2

SCORZA DI LIMONE NON TRATTATO

solo la parte gialla - 2

ESSENZA DI LIMONE fialetta - 1

LIEVITO PER DOLCI 5 gr

SALE FINO 1 pizzico

GRANELLA DI ZUCCHERO 30 gr

COME FARE I BISCOTTI DI MAIS E LIMONE PER 4 PERSONE

1 Metti in una ciotola il **burro morbido** da 150 g, lo **zucchero semolato** da 100 g e un pizzico di **sale fino**.

Lavora con la frusta a mano fino a ottenere una crema chiara e soffice.

Unisci i **2 tuorli**, la scorza grattugiata fine dei **2 limoni non trattati** e la fialetta di **essenza di limone**, mescolando bene.

Aggiungi i 150 g di **farina 00**, i 150 g di **farina di mais fioretto** e i 5 g di **lievito per dolci** setacciato.

Amalgama velocemente con la spatola e poi con le mani, finché ottieni un **panetto omogeneo** e compatto.





2 Avvolgi il panetto di **frolla al mais** nella pellicola per alimenti.

Sistemalo in frigorifero e lascialo riposare per **30 minuti**, in modo che si rassodi bene e possa essere steso senza rompersi.





3 Trascorso il riposo, appoggia il panetto su un piano leggermente infarinato con **farina 00**.

Stendi l'impasto con il mattarello fino a ottenere una sfoglia di circa **5 mm** di spessore, dal colore giallo tenue.

Ricava i biscotti con il **tagliabiscotti** che preferisci e trasferiscili man mano su una teglia rivestita di **carta forno**, distanziandoli leggermente tra loro.





4 Spennella leggermente la superficie dei biscotti con poca **acqua**, usando un pennello da

cucina.

Cospargi ogni biscotto con la **granella di zucchero**, circa 30 g in totale.

Cuoci in **forno statico preriscaldato a 180°C** per circa **15 minuti**, finché i bordi non risultano leggermente dorati e i biscotti asciutti.

Sforna, trasferisci delicatamente i biscotti su una **griglia** e lasciali raffreddare completamente prima di assaggiarli.





Come conservare i biscotti di mais e limone

Conserva i **biscotti di mais e limone** completamente freddi in una scatola di latta o in un contenitore ermetico.

Tienili in un luogo fresco e asciutto: restano buoni e friabili per circa **5-7 giorni**.

Se vuoi, puoi **congelare** l'impasto già formato a panetto, ben avvolto nella pellicola: dura in freezer fino a **1 mese**.

Per usarlo, spostalo in frigo e lascialo scongelare lentamente, poi stendi e cuoci come da ricetta.

Puoi anche congelare i biscotti già cotti (senza zucchero a velo o finiture delicate): quando ti servono, lasciali tornare a temperatura ambiente e, se li vuoi più fragranti, passali 3-4 minuti in forno caldo a **140-150°C**.

Consigli e varianti per biscotti di mais e limone

Per avere biscotti regolari e che non si deformano in cottura, rispetta bene la dose di**burro** e il riposo in frigorifero: l'impasto risulta più stabile e i bordi restano netti.

La **farina di mais fioretto** è fondamentale: scegli una macinatura fine, così senti la granulosità sotto i denti ma senza effetto "sabbioso".

Grattugia solo la parte gialla della **scorza di limone**, perché quella bianca è amara e rovinerebbe il profumo fresco dei biscotti.

Non allungare troppo la cottura: appena i bordi sono dorati, togli la teglia dal forno e fai asciugare i biscotti sulla griglia, così restano friabili ma non duri.

Profumo diverso: sostituisci l'essenza di limone con **1 cucchiaino di estratto di vaniglia** per un aroma più morbido e rotondo.
Più friabilità: aggiungi **30 g di farina di mandorle** togliendo la stessa quantità dalla farina 00, per biscotti più scioglievoli al morso.
Finitura alternativa: al posto della granella di zucchero, lascia i biscotti lisci e spolverali con **zucchero a velo** solo quando sono completamente freddi.
Biscotti più rustici: usa un tagliabiscotti dentellato o taglia a losanghe con un coltello, per esaltare il colore giallo della farina di mais.
Nota agrumata extra: aggiungi una grattugiata di scorza d'arancia insieme a quella di limone per un profumo ancora più ricco.