

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al lime

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 535 g di farina
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1/2 cucchiaino di sale
- 50 g di semi di girasole tostati e tritati finemente
- 125 g di burro ammorbidito
- 450 g di zucchero semolato
- 2 cucchiari di olio extravergine d'oliva
- le scorze di due lime tritate finemente
- 2 uova
- 3 cucchiari di succo di lime.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il forno a 180°C. Foderate tre teglie con della carta forno.

Miscelate la farina, il bicarbonato ed il sale in una ciotola.

Incorporate i semi di girasole.

Sbattete il burro con 400 g di zucchero, olio e le scorze grattugiate di un lime, aiutatevi con delle fruste elettriche e lavorate il composto fino a renderlo cremoso.

Aggiungete le uova, sbattendo giusto quel tanto che serve per amalgamarle al resto.

Unite il composto agli ingredienti secchi ed aggiungete anche il succo di lime.

In una ciotola a parte miscelate lo zucchero rimanente e le scorze del secondo lime.

Modellate l'impasto formando delle palline della grandezza di una noce e fatele rotolare nel composto di zucchero e scorze di lime.

Disponete le palline nelle teglie a 5 cm di distanza l'una dall'altra schiacciandole leggermente.

Infornate fino a leggera doratura dei bordi, circa 10-12 minuti e trasferite i biscotti sulla griglia a raffreddare.