

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al rosmarino

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *15 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

BURRO AMMORBIDITO 50 gr

ZUCCHERO 80 gr

LIMONE 1

ROSMARINO TRITATO 2 cucchiaini da
tavola

UOVA 1

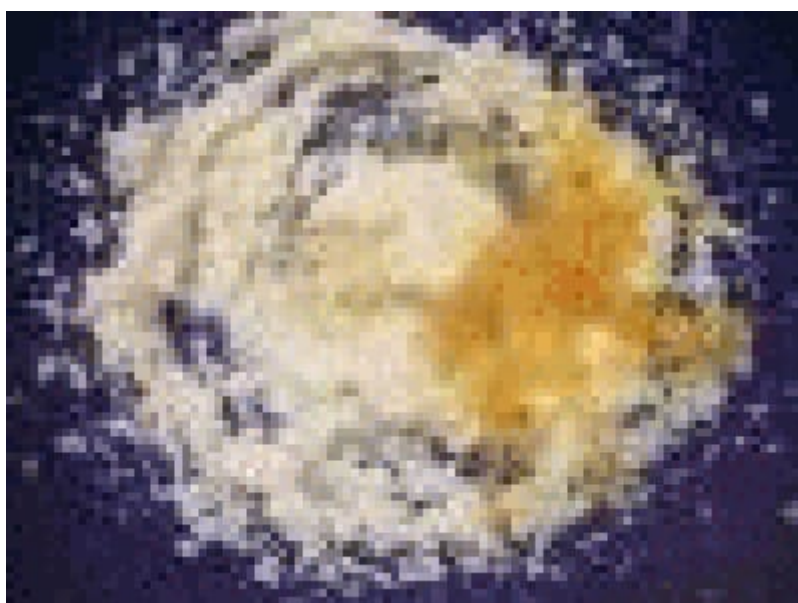
FARINA 200 gr

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare il burro con lo zucchero.



2 Unite la scorza del limone e 4 cucchiaini di succo.



3 Mescolare quindi unite il tuorlo.



4 Mescolare quindi unite il rosmarino tritato.





5 Per ultimo unite la farina e mescolare.



6 Fate riposare in frigo per 15 minuti.

Con il mattarello stendete la pasta ad uno spessore di circa 4 mm e formate dei biscotti.



- 7 Trasferiteli in una placca da forno foderata di carta forno e spennemmare con l'albume sbattuto.





8 Coprargete con dello zucchero.

Infornate a 180°C per 15 minuti circa.