

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti alle scorze di limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 9 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO



INGREDIENTI

- 450 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1/2 cucchiaino di sale
- 250 g di burro
- 150 g di zucchero semolato
- 150 g di zucchero di canna chiaro
- 2 uova leggermente sbattute
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 cucchiaino di scorze di limone tritate finemente
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 2 cucchiari di latte circa.

PREPARAZIONE

1 Miscelate la farina, il lievito, il bicarbonato e il sale in una ciotola. Sbattete il burro e i due tipi di zucchero in una ciotola grande aiutandovi con delle fruste elettriche a velocità massima fino a che non ne risulti un composto cremoso.

Aggiungete, quindi, le uova continuando a sbattere fino a quando risulteranno amalgamate.

Incorporate l'estratto di vaniglia ed il succo e le scorze di limone.

Unite questo composto agli ingredienti secchi e mescolate fino a quando gli ingredienti non saranno ben amalgamati.

A questo punto, unite tanto latte quanto ne serve per ottenere un impasto morbido ma non colloso.

Trasferite l'impasto su di un piano leggermente infarinato e impastate fino a quando risulterà ben liscio.

Dividete il composto ottenuto in due e modellate ciascuna parte in un cilindro lungo circa 30 cm.

Avvolgete i cilindri ottenuti nella pellicola trasparente e riponeteli in frigorifero per 30 minuti.

Scaldare il forno a 200°C ed imburrate due teglie.

Affettate i cilindri in fette spesse 5 mm e disponetele nelle teglie distanziandole di 2,5 cm l'una dall'altra.

Infornate fino a quando i biscotti risultino ben dorati e sodi lungo i bordi, circa 8-10 minuti.

Trasferite i biscotti su di una griglia a raffreddare.