

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: [facile](#)

NOTE: *+1 ORA DI RIPOSO*



Biscotti di mais e limone, un connubio davvero da provare. L'utilizzo della farina di mais per la preparazione dei biscotti appartiene sicuramente alla tradizione lombarda ma la nostra cookina mirianas la utilizzata per inventare dei biscotti tutti nuovi...

INGREDIENTI

FARINA DI MAIS 150 gr

FARINA 00 150 gr

BURRO 170 gr

ZUCCHERO 100 gr

TUORLI 2

SCORZA DI LIMONE 3

ESSENZA DI LIMONE fialetta - 1

LIEVITO IN POLVERE 1 cucchiaino -

GRANELLA DI ZUCCHERO

PREPARAZIONE

1 Mescolare e poi disporre a fontana le due farine sulla spianatoia.

Lavorare in una ciotola i tuorli con lo zucchero con un cucchiaio di legno, aromatizzare con la buccia grattugiata dei tre limoni e con l'essenza di limone.

Sciogliere il burro e lasciarlo intiepidire. Incorporare il composto alle farine e il burro. Aggiungere il lievito e impastare. Lasciare riposare per circa 10 minuti nel frigorifero.

Stendere la pasta con il matterello di uno spessore di circa 1/2 cm.

Disporre i biscotti sulla placca con la carta da forno, aggiungere granella di zucchero, spennellare con un po' d'acqua e aggiungere altra granella. Infornare in forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti fino a quando non saranno dorati.

