

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti limone e carota

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 75 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1/8 cucchiaino di sale
- 50 g di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di scorze di limone tritate finemente
- 2 cucchiaini di margarina o burro ammorbidito
- 200 g di carote a fiammifero.

### PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il forno a 180°C ed imbrattare una teglia.

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

Mettete da parte due cucchiaini di zucchero e sbattete il resto insieme al burro o alla margarina e alle scorze di limone fino ad ottenere un composto cremoso.

Con un cucchiaio di legno incorporate al composto di zucchero e burro le carote a fiammifero seguite dagli ingredienti secchi. Mescolate fino ad ottenere un composto morbido.

Qualora il composto dovesse risultare troppo duro, aggiungete dell'acqua.

Prelevate una cucchiata d'impasto e disponetelo su di una teglia, continuate con questa operazione fino ad esaurimento degli ingredienti. Distanziate i mucchietti d'impasto di circa 5 cm l'uno dall'altro.

Cospargete i biscotti con lo zucchero messo da parte ed infornate il tutto fino a che risultino duri al tatto, circa 15-20 minuti.

Con le dosi indicate si ottengono circa 16 biscotti.

NOTE