

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cuzzupe

di: *ciambella31*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 15 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

MARGARINA 300 gr
ZUCCHERO 350 gr
FARINA 1 kg
LIEVITO PER DOLCI 2 bustine
UOVA 7
TUORLI 1
SUCCO DI LIMONE poco -

PER LA GLASSA

SUCCO DI LIMONE poco -
ZUCCHERO 250 gr
ALBUMI 1

PER DECORARE

CODETTE COLORATE poche -

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova, il tuorlo, lo zucchero, il sale e poche gocce di succo di limone.

Sciogliete la margarina ed unitela tiepida nella ciotola insieme a mezzo chilogrammo di farina ed al lievito.

Mescolare bene quindi unite la farina restante.

Impastare bene quindi fate riposare per 15 minuti.

Preriscaldate il forno a 170°C.

Con piccoli pezzi di impasto formate delle palline e schiacciatele.

Trasferite i biscotti in una placca foderata di carta forno.

Infornate per 30 minuti circa.

Preparate la glassa mescolando l'albume con lo zucchero e poche gocce di succo di limone e coprite i biscotti con la glassa.

Cospargete di codette colorate.

