

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# I genovesi

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *12 pezzi*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *8 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



## INGREDIENTI

FARINA 00 100 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

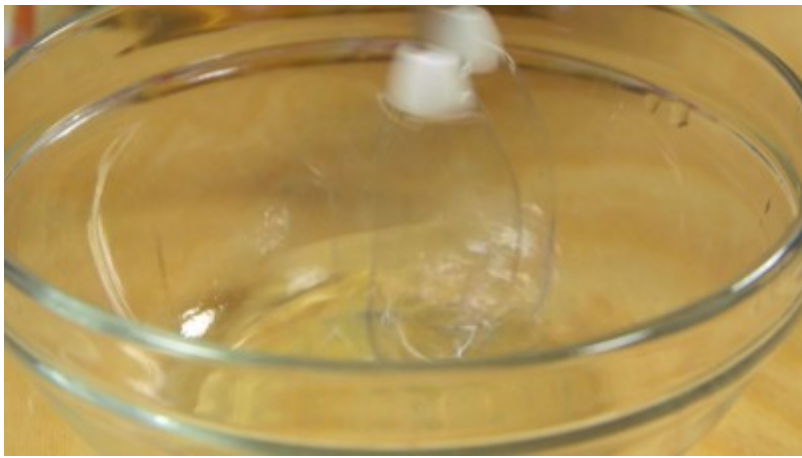
SCORZA DI LIMONE di 1 limone -

I genovesi sono biscotti davvero semplicissimi, non contengono nessun ingrediente grasso, nè olio nè burro...solo un uovo a legare la farina e lo zucchero.

Ottimi per la prima colazione per non appesantirsi troppo ad inizio giornata, danno la carica giusta che serve per affrontare il lavoro o la scuola.

## PREPARAZIONE

- 1 Dividete il tuorlo dall'albume e montate quest'ultimo a neve. Quando l'albume inizia a schiumare, iniziate ad aggiungervi lo zucchero in due volte continuando a montare.



- 2 Incorporate all'albume con molta delicatezza e sempre mescolando dal basso verso l'alto, il tuorlo leggermente sbattuto, la scorza di limone e la farina setacciata.





**3** Infarinatevi le mani e, con l'impasto ottenuto, formate dei bastoncini.

Adagiate i bastoncini di impasto su di una placca da forno foderata di carta forno e conferite a ciascun biscotto una forma a S.





4 Cuocete in forno a 160°C per 12 minuti.



5 Fateli freddare prima di servirli per colazione o per merenda.

