

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Lune agli agrumi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 60 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le lune agli agrumi sono belli fuori e ottimi dentro, dal profumo ricco e tutto speciale degli agrumi. Buonissimi sempre, non solo a colazione, si accompagnano perfettamente anche per il té pomeridiano!

## INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

SALE 1 pizzico

BURRO ammorbidito - 125 gr

ZUCCHERO A VELO 125 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 1

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

SCORZA DI ARANCIA grattugiata - 1

SCORZA DI LIMONE grattugiata - ½

## PER LA COPERTURA

TUORLO D'UOVO 1

LATTE INTERO 1 cucchiaino da tavola

MANDORLE IN SCAGLIE

# PREPARAZIONE

- 1 Riunite nella ciotola dell'impastatrice o in una ciotola normale il burro e lo zucchero a velo e lavorateli a crema con delle fruste elettriche alla velocità massima fino a che il composto risulti cremoso o a velocità 4 se usate l'impastatrice.



- 2 Aggiungete l'uovo ed il tuorlo e lasciate che s'incorporino alla crema a base di burro.



- 3** Aggiungete la farina alla quale avrete unito un pizzico di sale e lasciate lavorare per qualche secondo con gancio a foglia.



- 4** Aromatizzate, ora, l'impasto ancora non completamente formato con la vaniglia e le scorze grattugiate di limone e arancia.





- 5 Avvolgete l'impasto nella carta forno o nella pellicola trasparente e riponetelo in frigorifero per 30 minuti.



**6** Scaldate il forno a 160°C e prendete tre teglie da forno.

Stendete l'impasto su di una superficie leggermente infarinata fino ad uno spessore di 5 mm. Ricavate dall'impasto delle mezze lune utilizzando un coppa pasta sagomato di 6 cm di lunghezza per 4 cm di larghezza.





**7** Raccogliete i ritagli d'impasto, stendeteli nuovamente e ricavatene altre mezzelune. Continuate con questa operazione fino ad esaurimento dell'impasto.

Trasferite i biscotti nelle teglie foderate con della carta forno distanziandoli bene.





**8** Preparete la copertura sbattendo il tuorlo d'uovo ed il latte in una ciotola. Spennellate l'uovo sui biscotti e decorate, se volete, con le mandorle in scaglie.





9 Infornate fino a che i bordi risultino leggermente dorati, 20 minuti, quindi trasferiteli su di una griglia a raffreddare.

