

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Meini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



INGREDIENTI

FRINA GIALLA MACINATA
GROSSOLANAMENTE 150 gr
FARINA GIALLA FINE 150 gr
FARINA BIANCA 150 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 150 gr
BURRO 90 gr
UOVA 3
LATTE INTERO 1 bicchiere
FIORI DI SAMBUCO (opzionali) - 2 cucchiari
da tavola
SCORZA DI LIMONE
LIEVITO DI BIRRA 10 gr
ZUCCHERO VANIGLIATO
SALE

PREPARAZIONE

1 In una casseruola fate sciogliere il burro.



2 In una grossa ciotola versate le tre farine, lo zucchero, le tre uova intere, un pizzico di sale, la scorza di limone grattugiata, i fiori di sambuco ed il burro.



3 Fate sciogliere il lievito nel bicchiere di latte tiepido e versate lentamente anche quest'ultimo ingrediente.

Impastare il tutto fino ad ottenere un composto morbido.



4 Fate riposare il composto per 1 ora in luogo tiepido.



5 Rivestite una placca con della carta forno e con un cucchiaio formate con l'impasto dei biscotti del diametro di circa 9-10 cm, attenzione a distanziarli bene perchè si allargheranno durante la cottura.

Spolverizzate di zucchero a velo.



6 Infornate nel forno già caldo a 190°C per 15 - 20 minuti.



7 Una volta raffreddati, spolverizzate i meini con dell'altro zucchero a velo.

