

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Zuccherini

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Italia / Toscana*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *15 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO*

---



## INGREDIENTI

FARINA 1 kg  
ZUCCHERO 800 gr  
BURRO 180 gr  
SCORZA DI LIMONE  
UOVA 8

## PER DECORARE

ALCHERMES oppure Glassa reale oppure  
amaretto e zucchero semolato -

## PREPARAZIONE

- 1 Montate le uova con lo zucchero e la scorza grattugiata di un limone in una planetaria o con delle fruste elettriche.



- 2 Unite alla montata di uova il burro fuso.



- 3** A questo punto unite la farina nella planetaria o realizzate una fontana e versate la montata di uova e burro nel centro della fontane e lavorate il composto.



- 4** Continuate ad impastare fino ad ottenere un composto omogeneo e morbido.

Riponete l'impasto a riposare in frigorifero per circa un'ora affinché possa solidificare leggermente.

Riprendete l'impasto riposato e prelevatene dei pezzetti che modellerete in cilindri lunghi e piuttosto sottili.



- 5 Formate i biscotti nella tradizionale forma a nodo ed adagiateli su di una placca da forno foderata con della carta forno.



- 6 Infornate a 180°C per circa 15 minuti o fino a doratura dei bordi dei biscotti stessi.

Sfornate gli zucherini e lasciateli freddare per un paio di minuti in teglia, quindi su di una griglia fino a completo raffreddamento.

Nel frattempo realizzate la glassa reale seguendo la ricetta base.



- 7** Decorate gli zuccherini freddi con la glassa reale aiutandovi con un cornetto di carta forno oppure bagnateli con dell'alchermes o dell'amaretto e ricopriteli con dello zucchero semolato.

