

BISCOTTI AL LIMONE

INGREDIENTI:

- gr. 125 Farina Bi-Aglut (Plasmon)
- gr. 125 Farina Gluteno (Schar)
- gr. 100 Burro
- gr. 100 Zucchero
- n. 1 Bustina di lievito per dolci
- n. 1 Bustine di vaniglia pura
- n. 2 Uova intere + un tuorlo
- n. 1 scorza di limone grattugiata

PROCEDIMENTO:

In un recipiente mettere la farina, lo zucchero, il burro fuso, le uova intere e il tuorlo, la scorza grattugiata del limone, la vaniglia. Dopo aver impastato tutti gli ingredienti, aggiungere il lievito mescolato ad un po' di farina setacciandolo, di modo che non si formino grumi e continuare ad impastare. Sistemare la pasta in un panno o in un po' di carta da forno (oleata) e conservare in freezer per mezzora e in frigorifero per una ora. Trascorso il tempo, preparare una sfoglia dello spessore di circa 1 cm. E con gli stampini dare le forme preferite. Cuocere in forno per circa 15 minuti. Una volta raffreddati ricoprire i biscotti con la glassa (VEDI LA RICETTA).