

DOLCI E DESSERT

Semolini

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

■ Ingredienti per 4 persone

Semolino a grana fine	60 g
Farina bianca 00	60 g
Germe di grano	40 g
Burro freschissimo	40 g
Zucchero semolato	40 g
Uovo	1
Limone	1/2
Arancia	1/2
Sale	
Burro	poco
Farina	poca

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 28 biscottini. Mettete in una ciotola il semolino, la farina bianca setacciata, il germe di grano, lo zucchero, la scorza grattugiata degli agrumi e un pizzico di sale; mescolate tutto bene, formate un vuoto al centro e ponetevi l'uovo intero, il burro ammorbidito ed a pezzetti.
- 2 Impastate alla perfezione e formate con l'impasto 28 bastoncini grossi quanto una matita e lunghi circa 8 cm, incrociate poi le due punte.
- 3 Mano a mano che sono pronti allineateli, leggermente distanziati, su una placca imburrata e infarinata, infine passateli in forno già caldo a 190 gradi lasciandovi per circa 12 minuti.
- 4 Con una paletta flessibile staccate tutti i biscottini e poneteli a raffreddare su carta bianca da cucina.