

DOLCI E DESSERT

Biscotti al limone

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Farina	400 g
Burro	125 g
Zucchero	125 g
Uova	2
Vaniglina da 1/2 g	1 bustina
Lievito vanigliato da 15 g	1 bustina

PER DECORARE

Zucchero a velo	200 g
Limone (succo e scorza grattugiata)	1

■ Preparazione

- 1 Setacciate sulla spianatoia la farina con il lievito, fate la fontana ed unite lo zucchero, il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti, le uova e la vaniglina.
- 2 Impastate rapidamente il tutto e mettete a riposare in frigorifero per 30 minuti circa, avvolgendola con una pellicola trasparente.
- 3 Con il mattarello stendete la pasta a sfoglia spessa circa mezzo centimetro e ricavate dei biscotti usando gli appositi stampini.
- 4 Foderate una teglia con un foglio di carta da forno, disponetevi i biscotti e fate cuocere in forno già caldo (180 gradi) per circa 10 minuti.
- 5 Mescolate lo zucchero a velo con il succo e la scorza del limone fino ad ottenere una glassa da distribuire sui biscotti con l'aiuto di un cucchiaino.