

DOLCI E DESSERT

Biscottini al caffè

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Farina	250 g
Burro	100 g
Zucchero	100 g
Lievito in polvere	6 g
Tuorli d'uovo	2
Caffè forte	1 tazza
Vaniglia in polvere	1 pizzico
Limone	1
Sale	1 pizzico
Burro per la piastra	

■ Preparazione

- 1 Setacciate sulla spianatoia la farina insieme al lievito in polvere e unitevi il burro fuso tiepido, lo zucchero, il caffè freddo, i tuorli d'uovo, un pizzico di sale, uno di vaniglia in polvere e la scorza grattugiata di un limone.
- 2 Lavorate gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, raccoglietelo a palla e fatelo riposare per mezz'ora.
- 3 Trascorso questo tempo, staccate dall'impasto tanti pezzettini, modellateli col palmo di una mano in modo da ricavare dei bastoncini di mezzo centimetro di diametro, e tagliate ciascuno di essi in pezzi di circa 5 cm di lunghezza.
- 4 Piegate a metà ogni bastoncino e avvolgetelo a treccia, quindi adagiate tutti i biscotti sulla piastra del forno imburrata e cuoceteli nel forno preriscaldato (180 gradi) per 20 minuti.
- 5 Prima di sfornarli, controllate il punto di cottura dei biscotti inserendo uno stecchino di legno nella parte più spessa: se ne esce umido, fate cuocere i dolcetti ancora per qualche minuto, quindi lasciateli raffreddare nel forno spento.



Per conservarli fragranti un paio di settimane, riponeteli in scatole di latta munite di coperchio.