

DOLCI E DESSERT

Biscottini milanesi

Tradizione: Provincia di Milano, Lombardia

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

45 min

Ingredienti per 4 persone

Farina bianca 00	250 g
Zucchero semolato	125 g
Burro freschissimo	50 g
Tuorli d'uovo	2
Limone dalla scorza perfetta	1
Sale	

PER LA PLACCA E LA SPIANATOIA

Burro	poco
Farina	poca

Preparazione

- 1 Le dosi sono per 50 biscottini. Versate sulla spianatoia la farina, unite lo zucchero, un pizzico di sale e mescolate gli ingredienti, poi fate la fontana; ponetevi al centro i tuorli e un volume d'acqua pari a due mezzi gusci d'uovo.
- 2 Aggiungete anche il burro leggermente ammorbidito e a pezzetti, e la scorza grattugiata di mezzo limone; impastate tutti questi ingredienti sino ad ottenere una pasta perfettamente liscia ed omogenea.
- 3 Con il matterello stendetela sulla spianatoia infarinata, ottenendo una sfoglia dello spessore di 4 millimetri; usando stampini di varie forme (cuore, rombo, fiore, mezzaluna, ecc.) ricavate tanti biscotti, che allineerete leggermente distanziati tra loro su una o due placche imburrate e infarinate.
- 4 Passatele poi in forno già caldo alla temperatura di 170 gradi lasciandovele per circa 12 minuti: alla fine i biscottini devono risultare ben cotti e dorati.
- 5 Sistemateli allora su una gratella da pasticceria e lasciateli raffreddare completamente. In scatole di latta a chiusura ermetica si mantengono perfettamente per un paio di settimane.



Semplici e poco grassi, ma ottimi, sono anche indicati per la prima colazione di bambini e adulti.