

DOLCI E DESSERT

Biscottini al marsala

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

50 min

Ingredienti per 8 persone

Farina bianca	150 g
Farina di mais macinata finemente	150 g
Burro	150 g
Zucchero	150 g
Vino marsala	3 cucchiai
Arancia (scorza grattugiata)	1
Tuorli d'uovo	3
Zucchero a velo	

Preparazione

- 1 Setacciare la farina bianca e mescolarla con la farina di mais; disporla a fontana, mettere al centro il burro ammorbidito a temperatura ambiente e diviso a pezzetti, quindi lo zucchero, il Marsala, i tuorli d'uovo e la buccia d'arancia grattugiata (oppure la buccia di limone).
- 2 Impastare rapidamente gli ingredienti con la punta delle dita senza lavorare troppo l'impasto, avvolgerlo in un foglio di pellicola trasparente e farlo riposare nella parte meno fredda del frigorifero per almeno 30 minuti.
- 3 Stendere la pasta allo spessore di 4-5 mm e, con un tagliapasta di forma a piacere, ritagliare tanti biscottini; adagiarli sopra una placca da forno imburrata e infarinata e farli cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 15-18 minuti, finché avranno assunto un leggero colore dorato.
- 4 Togliere i biscotti dal forno, staccarli delicatamente con una spatola e farli raffreddare completamente prima di servirli. Cospargerli a piacere con un poco di zucchero a velo.