

BISCOTTI

ingredienti per 30-35 biscotti:

250 g di farina bianca di tipo 00
1 cucchiaino di lievito per dolci
2 cucchiaini di acqua
1 pizzico di sale
scorza grattugiata di limone
20 g (1 medio) di tuorli
60 g (1 medio) di uova
50 g di burro
100 g di zucchero
Per spolverizzare
20 g circa di zucchero a velo



Materiale Occorrente:

Ciotola
Cucchiaino di legno
Carta da forno
Matterello
Taglia biscotti
Grattugia
Setaccio
Piastre da forno

Preparazione:

Setacciare la farina e versarla in una ciotola insieme a zucchero, un pizzico di sale, lievito e scorza grattugiata di limone.

Unire ora un uovo, un tuorlo ed il burro fuso nel microonde oppure a bagnomaria. Mescolare per bene, prima con il cucchiaino poi a mano, aggiungendo eventualmente un paio di cucchiaini di acqua per rendere più facile la lavorazione.

Accendere il forno a 180°C.

Foderate 2 teglie da forno con la carta forno.

Spolverizzare la spianatoia con un po' di farina e stendere la pasta con l'aiuto di un matterello fino ad ottenere uno spessore di circa 4 mm. Non è necessario lasciar riposare la pasta prima di stenderla. Con l'apposito tagliapasta, ottenere tanti biscotti dalla forma desiderata: fiore, cuore, stella, cerchio ecc...

Sistemare i biscotti nella piastra da forno, avendo cura di distanziarli leggermente l'uno dall'altro per evitare che, gonfiandosi in cottura, si appiccichino.

Infornare a 180°C e cuocere per 12 minuti, fino a quando la superficie risulta leggermente dorata. Rimuovere le piastre dal forno e lasciar raffreddare completamente prima di staccare i biscotti. Rimuovere i biscotti e spolverare con dello zucchero a velo prima di servire.

