

Biscotti al limone e formaggio

INGREDIENTI:

200 gr di farina,
70 gr di formaggio spalmabile,
70 gr di burro,
70 gr di zucchero,
1 limone,
1 pizzico di sale,
semi di vaniglia.

In una ciotola lavorare il burro morbido con lo zucchero, il formaggio, la scorza di limone, il pizzico di sale e la vaniglia.

Aggiungere la farina e amalgamare fino a formare un composto liscio.

Avvolgerlo con la pellicola e metterlo in forno per qualche ora.

Mettere della carta da forno su una teglia e formare delle palline con l'impasto infornare a 180° per 20-30' dipende sempre dal forno.

Lasciar raffreddare e servire al naturale o con un po' di zucchero a velo sopra.