

Biscotti al limone

INGREDIENTI:

130 gr di farina,
30 gr di maizena,
80 gr di burro morbido,
70 gr di zucchero a velo,
1 limone scorza e succo,
1 pizzico di sale,
vaniglia metà semi di baccello o 1 bustina di vanillina,
zucchero a velo per decorare.

1-In una planetaria (a mano seguire lo stesso procedimento) versare farina, maizena e burro e impastare fino ad ottenere un impasto granuloso.

2-Aggiungere lo zucchero a velo, il pizzico di sale, vaniglia e scorza e succo di limone e lavorare l'impasto fino ad ottenere un panetto omogeneo nella planetaria sarà pronto quando formerà una palla.

3-Prendere l'impasto e avvolgerlo nella pellicola e riporlo almeno per 30' in frigo in modo che rassodi.

4-Infarinare leggermente un piano di lavoro e stendere l'impasto raffreddato con un matterello dello spessore di circa mezzo centimetro e tagliare i biscotti della forma che si preferisce.

Adagiarli su una placca con della carta da forno e cuocerli nel forno già caldo a 180° per 10-15'.

Lasciar raffreddare i biscotti e decorarli con zucchero a velo.