

Biscottini al limone

- Ingredienti: (4 persone)
- 100 gr. di farina di frumento
- 150 gr. di farina di mais macinata fine
- 150 gr. di burro
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo d'uovo
- 100 gr di zucchero
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- la buccia grattugiata di 2 limoni

Mescolare bene la farina bianca e quella di mais versare sopra il burro fuso (a bagnomaria) dopo aver amalgamato aggiungere all'impasto l'uovo intero, il tuorlo e lo zucchero. Lavorare l'impasto fino ad ottonere un composto il piu' possibile compatto. Concludere aggiungendo la buccia grattugiata dei limoni ed il lievito in polvere. Posare ora l'impasto ottenuto, coperto, nel frigorifero per almeno 30 minuti. Stendere infine la pasta su una spianatoia infarinata fino ad uno spessore di 4-5 mm. Ritagliare i biscottini nelle forme desiderate e posarlo in una teglia foderata con carta forno. Nota: non posare i biscottini troppi vicini. Infornare a 200 gradi per 7-8 minuti c.a. Attendere che i biscotti si raffreddino un pochino prima di staccarli dalla teglia.