

Biscottini morbidi agli agrumi

Ingredienti per 8 persone

250 gr. di farina

1 cucchiaino e 1/2 di lievito per dolci

2 limoni non trattati

2 arance non trattate

200 gr. di zucchero

110 gr. di burro

2 uova

70 gr. di zucchero a velo

sale q.b.

In una ciotola, setacciamo la farina con il lievito. Aggiungiamo un pizzico di sale e la scorza grattugiata degli agrumi. In un'altra ciotola molto capiente montiamo lo zucchero con il burro ammorbidito a temperatura ambiente finché il composto non apparirà soffice, occorreranno due-tre minuti. Incorporiamo le uova, una alla volta, aggiungiamo la farina con gli agrumi e, utilizzando una spatola, amalgamiamo il tutto. Aiutandoci con un cucchiaino, formiamo con l'impasto delle palline della dimensione di una noce e rotoliamole nello zucchero a velo, precedentemente setacciato, fino a ricoprirle del tutto.

Disponiamo le palline su una placca rivestita di carta da forno, distanziandole bene, e cuociamole in forno preriscaldato, a 180 gradi per 14-15 minuti; i biscottini non devono essere scuri, ma va bene che risultino screpolati in superficie. Lasciamoli raffreddare prima di consumarli e, nel caso avanzassero, mettiamoli in una scatola di latta a chiusura ermetica, dove si conserveranno benissimo per altri quattro-cinque giorni.