

Biscotti morbidi al limone

 sempliceveloce.it/biscotti-morbidi-al-limone.htm

Ultima Modifica: 27/11/2018

Biscotti morbidi al limone: sono dei dolcetti buonissimi dal gusto e profumo inconfondibile del limone, le crepe in superficie sono la particolarità di questi biscotti, molto friabili e perfetti per il the oppure per uno spuntino goloso. Sono una bella idea se vi piacciono i regali fatti con le vostre mani, magari accompagnati dal **limoncello di Sorrento fatto in casa**. Conservateli o regalateli in una bella scatola di latta che ne preserva la freschezza più a lungo.

Ingredienti per 30 biscotti

- 270 gr di farina 00
- 100 gr di burro
- 90 gr di zucchero semolato
- 8 gr di lievito per dolci
- 2 limoni (la scorza di 2 limoni e il succo di 1/2 limone)
- 1 uovo
- un pizzico di sale

Per guarnire

- 3 cucchiaini di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di zucchero a velo

Come fare i Biscotti morbidi al limone

Con un robot da cucina montate il burro ammorbidito a temperatura ambiente almeno mezz'ora prima fuori dal frigo (non in altro modo!) insieme allo zucchero



biscotti morbidi al limone

semolato e al sale, aggiungete poi l'uovo, la scorza grattugiata di due limoni e il succo di mezzo limone,



biscotti morbidi al limone

mescolate, ed infine aggiungete la farina setacciata e il lievito per dolci. Avrete ottenuto un impasto morbido e liscio. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciatelo raffreddare in frigo per 1 ora. Preparate due ciotole: una contenente zucchero a velo e l'altra zucchero semolato.



biscotti morbidi al limone

Preparate i biscotti prendendo un po' di impasto per formare delle palline di circa 16-18 gr, passatele prima nello zucchero semolato e poi in quello a velo. Coprite una teglia da forno con un foglio di carta forno e posizionate le palline sulla teglia.



biscotti morbidi al limone

Infornate in forno preriscaldato a 180° per circa 12 minuti, finché non si saranno leggermente dorate sotto. Le crepe in superficie sono normali, anzi è proprio quella la particolarità.

Lasciate intiepidire e servite i vostri **biscotti morbidi al limone**. Buon appetito!

Abbinamento vino: Limoncello.

Per l'abbinamento vini ho consultato il sito: www.vinook.it

Biscotti morbidi al limone
Buon Appetito!

