

Biscotti morbidi al limone

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



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 - [Kristallzucker](#)
- ◆ 8 gr di lievito per dolci
- ◆ 2 limoni (la scorza di 2 limoni e il succo di 1/2 limone) – [1 Zitrone Saft](#) – [½ Zitronenschale](#), ev. [3/4](#)
- ◆ 1 uovo
- ◆ un pizzico di sale

Per guarnire

- ◆ 2 cucchiaini di zucchero semolato
- ◆ 2 cucchiaini di zucchero a velo - [Puderzucker](#)

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



semolato e al sale, aggiungete poi l'uovo, la scorza grattugiata di due [uno](#) limoni e il succo di mezzo 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.



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.



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.