Biscotti al limone

Pubblicato: 10-10-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 320 gr. di farina 00
- 150 gr. di burro o margarina
- 90 gr. di zucchero
- 1 uovo
- 8 gr. di lievito per dolci
- 1 limone non trattato
- 1 pizzico di sale

Per la finitura:

- zucchero semolato
- zucchero a velo

Preparazione:

In una ciottola amalgamare il burro con lo zucchero, quando sarà ben amalgamato aggiungere l'uovo e la scorza del limone grattugiata.

Unire un pò alla volta il succo del limone alternandolo con la farina setacciata con il lievito e il sale. Mettere in frigo per 20/30 minuti.

Riprendere l'impasto e fare delle palline grosse come una noce, passarle nello zucchero semolato e poi nello zucchero a velo.

Mettere i biscotti in una teglia e infornare a 180° per 10 minuti.