

Biscotti della nonna (Dolci)



Preparazione

In una ciotola, planetaria o altro robot da cucina, unire tutti gli ingredienti: la farina setacciata, il lievito setacciato, il burro morbido, le uova fresche, la scorza di limone, lo zucchero e il latte. Lavorare bene il tutto senza perdere troppo tempo (per non surriscaldare il burro). Poi stendere la pasta con un mattarello su un piano di lavoro un pò infarinato sino ad ottenere uno strato alto circa 1 cm. Ricavare dei rettangoli e cospargerli di zucchero o zucchero di canna. Posizionarli su una leccarda rivestita di carta forno sufficientemente distanziati, quindi cuocerli per 20 minuti a 180 gradi.

Consigli

Se vuoi, puoi sostituire la scorza di limone con quella d'arancia.

Curiosità

Questi biscotti si trovano un pò dappertutto anche nelle pasticcerie, e sono spesso rettangolari o a forma di savoiardo.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina 500 grammi

Zucchero 190 grammi

Uova 2 unità

Burro 100 grammi

Lievito (mezza bustina di lievito per dolci)

Limone (la buccia grattugiata di un limone)

Latte 50 millilitri