

BISCOTTI AL BURRO

INGREDIENTI

FARINA 250 GR

BURRO 225 GR

ZUCCHERO 100 GR

1 UOVO

1 VANILLINA

1 CUCCHIAINO DI BICARBONATO DI SODIO

BUCCIA DI LIMONE GRATTOGGIATA Q.B.

ZUCCHERO DI CANNA PER DECORARE

PREPARAZIONE



MONTA IL BURRO AMMORBIDITO CON LO ZUCCHERO



GRATTUGGIA LA BUCCIA DI UN LIMONE



AGGIUNGI LE UOVA, LA VANILINA, IL SALE
E IL BICARBONATO





LAVORA BENE IL TUTTO E AGGIUNGI LA FARINA, IMPASTA E FORMA UNA PALLA CHE TERRAI IN FRIGO PER UN'ORA.



STENDI LA PASTA



CON LE FORMINE RICAVA I BISCOTTI E METTILI SULLA TEGLIA



CUCINA IN FORNO A 170° PER 10 MINUTI.

