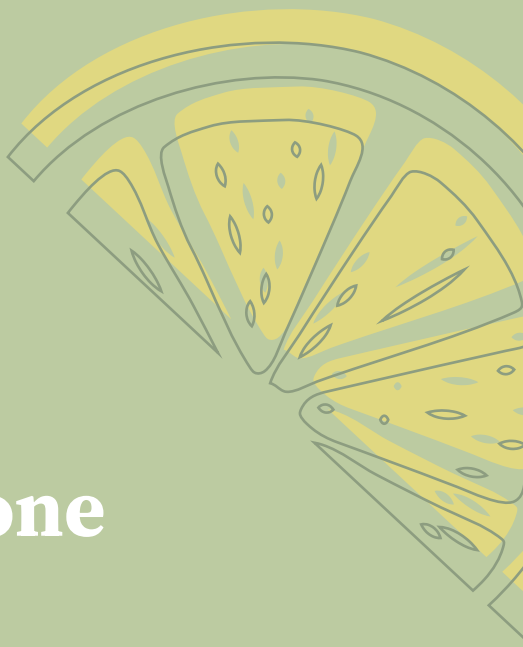
POZZILLO LEMON HOUSE & FARM
Agri-Food Experiences

LEMON RECIPE BOOK

Biscotti al limone



Ingredienti per 4 persone

- 1 uovo
- 300gr farina
- 100gr zucchero anche di canna
- 100ml olio di semi di girasole
- 1 bag lievito
- Scorza e succo di un limone
- Glassa di limone 2 cucchiai
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

1. In una bowl unire prima l'uovo, lo zucchero e l'olio di semi e con l'aiuto delle fruste amalgamare bene.

2. Aggiungere la scorza e il succo del limone, e la glassa di limone e sempre con le fruste girare bene.

3. Aggiungere la farina e il lievito e lavorare con le mani fino ad ottenere un impasto morbido.

4. Lasciare riposare per 30 min in frigorifero.

5. Quindi formare delle palline di 15g da passare nello zucchero semolato e poi nello zucchero a velo prima di metterle in una teglia foderata con carta forno alla giusta distanza (non vicine)

6. Infornare a 180°C per 12 minuti.

Lasciare raffreddare bene prima di servire.