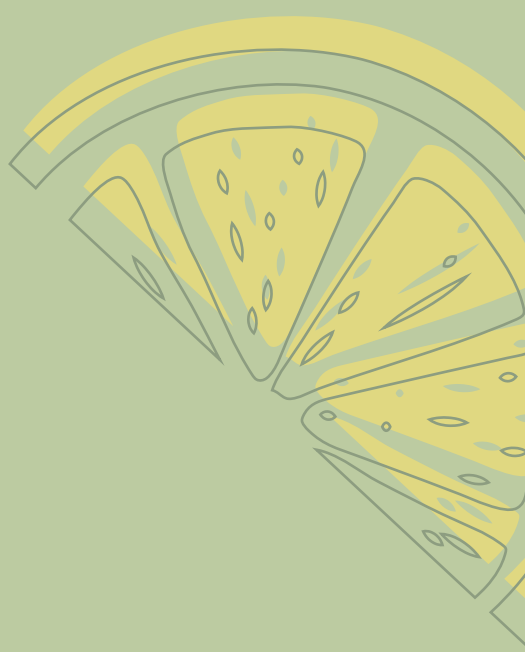




LEMON RECIPE BOOK

Biscotti glassati al limone





Ingredienti

Per i biscotti

- Burro 225g, morbido
- Zucchero a velo 100g
- Glassa di limone 3 cucchiaini
- Farina 250g
- Pizzico di sale

Per la glassa

- Zucchero a velo 125g
 - Glassa di limone 1 cucchiaino
 - Succo di limone q.b.
- 
- 

Preparazione

L'impasto

1. Amalgamare bene il burro morbido e lo zucchero a velo fin quando non è tutto leggero e spumoso.
2. Aggiungere la glassa e amalgamare bene.
3. A poco a poco unire la farina e il sale e continuare a formare un impasto fino a quando non risulta morbido e uniforme.
4. Coprire con pellicola e tenere in frigo per 30 minuti per farlo compattare.
5. Preriscaldare il forno a 175°C.
6. Formare delle palline prendendo l'impasto con un cucchiaino e porle su una teglia su carta forno.
7. Una volta appoggiate sulla teglia appiattirle leggermente con le dita.
8. Infornare per 15min o fin quando i bordi non risultano dorati.
9. Rimuovere dal forno e lasciare raffreddare bene.

La glassa

Preparare la glassa mischiando i due ingredienti assicurandosi che sia ben densa e a biscotti freddi guarnire i biscotti.

Prima di servire la glassa deve essere fredda, per accelerare il processo possono anche essere messi in frigo 20 minuti.

