

Biscottini al limone

dose per 40/50 persone

Ingredienti

<i>Burro freddo tagliato a piccoli dadi</i>	<i>g</i>	<i>100</i>
<i>Farina bianca</i>	<i>g</i>	<i>250</i>
<i>Zucchero</i>	<i>g</i>	<i>110</i>
<i>Scorze di limoni verdi grattugiate</i>	<i>n</i>	<i>4</i>
<i>Lievito - cucchiaini rasi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Sale - pizzichi</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Uova da 60/65 g</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Vodka al limone - cucchiae</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Zucchero velo aromatizzato al limone</i>	<i>q</i>	<i>6</i>

Tagliate il burro a piccoli dadi e impastatelo con farina, zucchero, scorza grattugiata di 4 limoni, vodka, sale e lievito. Aggiungete poi l'uovo e amalgamatelo velocemente. Riponete poi quanto ottenuto in frigorifero avvolto nel film. Lasciatelo riposare per almeno un ora.

Dopo tale tempo, servendovi del piano di lavoro infarinato, spianate una parte dell'impasto con il matterello fino ad ottenere un'altezza di 3 o 4 mm. Poi, se non avete le apposite formine a foggia curiosa, aiutandovi con un bicchierino, ritagliate i biscotti.

Appoggiatevi su una teglia imburrata e cuoceteli per 10/11 minuti a temperatura medio alta (parte superiore del forno). Quando i biscotti saranno freddi, con un colino a maglie larghe, cospargeteli con lo zucchero a velo aromatizzato con la scorza di un limone. Questi dolcetti, se ben chiusi, si conservano a lungo.

Per aromatizzare lo zucchero, aggiungetegli la scorza di limone grattugiata e mettetelo nel forno a calore bassissimo per 15/20'. Passatelo quindi nel frullatore fino a ridurlo in una polvere finissima. Riponetelo poi in un barattolo ben chiuso. Servirà per spolverare vari dolciumi come tortelli, chiacchiere od altro. Ricordate che il limone verde è assai più aromatico.