

Biscotti della mattina

Ingredienti per 50/60 biscotti

✓ Farina 00	300 g
✓ Zucchero a velo	100 g
✓ Burro freddo	100 g
✓ Uova (circa 2 medie) fredde	110 g
✓ Scorza di limone	½
✓ Lievito in polvere per dolci	2 g

Preparazione

1. Preparete l'impasto della frolla: versate la farina sul piano da lavoro insieme allo zucchero e al lievito, poi aggiungete la scorza di limone grattugiata e il burro a cubetti.
2. Lavorate rapidamente con la punta delle dita fino ad ottenere un composto fine e bricioloso, poi versate le uova e impastate velocemente per il tempo necessario a compattare bene tutti gli ingredienti.
3. Formate l'impasto ottenuto in un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 2 ore.
4. Trascorso il tempo di riposo, sistemate il panetto su un foglio di carta forno e battetelo con il mattarello per ammorbidirlo, poi coprite con un altro foglio di carta forno e stendetelo fino a uno spessore di 3-4 mm 10.
5. A questo punto potete scegliere le vostre formine preferite e ritagliare i biscotti dalla sfoglia ottenuta.
6. Trasferite i biscotti su una teglia foderata con carta forno distanziandoli leggermente l'uno dall'altro e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per circa 18-20 minuti.
7. Una volta cotti, lasciate raffreddare i biscotti su una gratella.