



Biscotti al Limoncello di Capri

Ingredienti:

250 gr di farina

80 gr di zucchero

40 gr di burro

1 uovo

1/2 bustina di lievito

50 ml di limoncello

1 limone la buccia grattugiata di un limone (la quantità a vostro piacere)

Preparazione:

In una ciotola mettete la farina con il lievito e nel centro lo zucchero, il burro tagliato a pezzetti, la buccia grattugiata del limone e l'uovo.

Lavorate gli ingredienti dal centro, prendendo via via tutta la farina e aggiungere il limoncello e il succo di mezzo limone. Lavorate tutto l'impasto fino ad ottenere una palla che metterete in frigorifero per 30 minuti.

Una volta passati i 30 minuti, prendete la vostra palla e staccate dei pezzetti da cui farete delle palline grosse come una noce, le fate rotolare nello zucchero che avrete messo in un piattino e poggerete le vostre palline zuccherate su una teglia ricoperta da carte da forno, cercando di distanziarli bene l'una dall'altra.

Infornate in forno già caldo a 170 per 10 minuti o finchè non saranno dorati. A questo punto li lascerete intiepidire e...buon appetito!