



Ricetta per Biscotti della Nonna



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 90 min

Ingredienti:

- 250 g Farina per biscotti di Natale RIEPER oppure Farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu
- 160 g burro morbido (non liquido)
- 1 uovo
- 50 g latte tiepido
- 100 g zucchero a velo
- Semi di mezzo baccello di vaniglia
- 1 cucchiaino di scorza di limone
- 3 g lievito in polvere per dolci
- 1 pizzico di sale

Preparazione:

Con un frullatore sbattere il burro morbido, con lo zucchero a velo, i semi di mezzo baccello di

vaniglia, la scorza di limone e il pizzico di sale fino ad ottenere una massa schiumosa.

Aggiungere l'uovo e il latte.

Mescolare la farina con il lievito e incorporarla nell'impasto. Versare in una tasca da pasticciere e formare a piacere i biscotti direttamente sulla placca coperta da carta da forno. Infornare in forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

Ca. 10 min. a 190° C nel forno statico

Ca. 10 min. a 170-180° C nel forno termoventilato