

## **Biscotti morbidi al limone**

### **Procedimento**

1. sabbare la farina con il burro
2. aggiungere lo zucchero, il lievito e gli aromi e continuare a lavorare
3. unire l'uovo e lavorare il tempo necessario ad amalgamare gli ingredienti
4. far riposare l'impasto in frigorifero per ca 1 ora
5. realizzare piccole sfere e passarle prima nello zucchero semolato e poi in quello a velo
6. cuocere a 170°C per circa 15'.

Ricetta di Cinzia Palermo

