

BISCOTTI AL LIMONE GLASSATI

Ricetta di Monica Bianchessi – Top Italian Chef

Ingredienti

200g Farina Selezione Top Italian Chef per dolci
100g Burro
90g Zucchero a velo
1 Tuorlo d'uovo
1 Limone non trattato

Per la Glassa al limone

100g di albume
200g di zucchero a velo
1 Limone non trattato



Montare il burro ammorbidito con lo zucchero a velo, quindi aggiungere il tuorlo d'uovo e lavorare il composto per circa 2 minuti. Amalgamare la scorza del limone grattugiata, il succo di limone e la farina. Far riposare l'impasto per circa mezz'ora, quindi stenderlo su di un foglio di carta da forno precedentemente infarinata. Realizzare i biscotti con l'aiuto delle formine e cuocere a 180° in forno ventilato per 15 minuti circa.

Per la glassa

Montare l'albume con lo zucchero a velo ed un cucchiaino di succo di limone, fino ad ottenere un composto solido, quindi trasferirlo in un sac à poche per la decorazione dei biscotti.

Guarda la video ricetta su: <https://www.youtube.com/watch?v=N6NiomSH0po>