



Biscotti al limone e rosmarino - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

burro - zucchero - buccia di arancia

Ingredienti:

50g di burro ammorbidito
50g di zucchero
scorza grattugiata di un limone ***+ 4 cucchiaini di succo
1 tuorlo + 1 albume
2 cucchiaini di rosmarino
200g di farina
zucchero a velo

Procedimento:

In una zuppiera amalgamare lo zucchero e il burro. Aggiungere la scorza e il succo di limone e il tuorlo. Amalgamare il tutto e aggiungere il rosmarino tritato. Unire la farina e mescolare in modo da ottenere un impasto soffice. Coprire con una pellicola trasparente e mettere in frigorifero per 30 minuti. Stendere l'impasto su una superficie infarinata. Tagliare i biscotti usando le formine apposite. Mettere i biscotti su una teglia imburrata (o su cui avete steso della carta da forno). Spennellarli con l'albume leggermente montato e cospargere di zucchero a velo. (io non l'ho fatto, volevo "sentire" il sapore del biscotto) Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti, finchè non saranno dorati. Prima di servire, lasciare raffreddare.



*** quasi dimenticavo!!!! al posto della scorza di limone grattugiata ci ho messo un paio di cucchiaini della nostra buccia di arance polverizzata!!!!.