

BISCOTTI ALL'ARANCIA

Ingredienti

170 g	burro
100 g	zucchero
1	tuorlo
1 C	scorza d'arancia grattugiata
pizzico	sale
250 g	farina

Preparazione

Versare tutti gli ingredienti eccetto la farina in una ciotola e sbatterli con il frullino elettrico fino a ottenere una massa chiara (occorrono ca 5 min).

Unire la farina e incorporarla senza impastare.

Coprire la pasta e porla in fresco per almeno 1 ora.

Spianare la pasta per porzioni su una superficie infarinata in uno spessore di ca 3 mm.

Ritagliare delle forme a piacimento e accomodarle su una teglia foderata con delle carta x il forno.

Mettere i biscotti in fresco per 30 min prima d'infornarli.

Cuocerli al centro del forno preriscaldato a 180 per 10 min.