

MILANESINI

Ingredienti

500 g	farina
200 g	zucchero
250 g	burro
2	uova
1	presa di sale
2	giallo uovo
1/2	bustina vaniglia
	buccia di limone

Preparazione

Battere il burro a schiuma.

Aggiungere lo zucchero (lentamente), le uova, il giallo, i condimenti e continuare a lavorare per 10 / 15 min.

Setacciare sopra la farina e formare una pasta omogenea.

Lasciare per 2 ore in frigo.

Spennellare con il giallo d'uovo prima di infornare.

Infornare a 180 per 15 min (forno preriscaldato)