



## Biscotto di Olanda

Hollanda Bisküvisi



1 pacco di burro ( 200 gr)  
1 bicchierino di zucchero semolato  
1 uovo  
1 pizzico di sale  
1 sbucia grattugiato di limone  
1 bustina di vaniglia  
1 bustina di lievito  
3,5 bicchieri di farina  
Per interno;  
1 bicchierino di zucchero  
Per la sopra;  
Zucchero semolato

- # Burro zucchero semolato ed uovo si mettono in una ciotola profonda Se miscelano bene.
- # Dopo si aggiungono il buccia di limone grattugiato vaniglia sale e lievito dopo si aggiunge la farina piano piano.
- # Impasto preparato si coperta e si mette a un posto circa per 10 minuti.
- # Dopo impasto preparato si condivide in due pezzi uguali primo pezzo si apre sul tavolo farinato grandezza di mezzo cm.
- # Anche secondo pezzo di impasto si apre ugualmente poi si rotolano e si inseriscono nel frigo per un'ora.
- # Dopo un'ora i pezzi di impasti si prendono dal frigo e si tagliano grandezza di un dito.
- # I biscotti preparati si filano nel vassoio oliato.
- # Dopo il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano i biscotti circa per 10 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno Sopra dei biscotti si pizzica zucchero semolato.

Nota: I rulli di impasti si aspettano nel frigo per farsi tagliare perfettamente i prezzi dei biscotti.