



Biscotto al Limone

Limonlu Kurabiye



2 uova
1 paco di margherina
1 bicchiere di zucchero a velo
Abbastanza farina
1 bicchiere amido di mais
Grattugiato sbuccia d'un limone
Mezzo cucchiaiino sale di limone
1 pacco polvere lievitante

- # Prima si miscelano margherina morbidata e zucchero a velo bene.
- # Sopra s'aggiungono grattugiato sbuccia di limone, sale di limone pestate bene, poco poco farina, e l'ultimo s'aggiunge amido e poi s'impastano.
- # Dopo che avuto un'impasto perfetto si da le figure. Poi si filano nel vassoio oliato.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 220 gradi rimanendo bianco.
- # Se volendo sopra si pizzica zucchero a velo ancora caldo.

Nota: I biscotti si possono servire per lungo periodo, aumentano i gusti . Biscotto preparato si può consumarsi anche tra una settimana tranquillamente.