

BISCOTTI ALLO ZENZERO E CANNELLA

Velocissimi e facili biscotti da condividere con amici nell'ora del tè o con un caffè di fine pasto, o semplicemente come golosa e genuina merenda.



INGREDIENTI PER 40 BISCOTTI

- 250 g. farina tipo "00",
- 200 g. Zucchero,
- 70 g. Burro,
- 2 Uova fresche
- 2 Cucchiaini Di Zenzero Fresco Grattugiato,
- Scorza Di 1 Limone Grattugiata,
- 1 pizzico di cannella,
- 1 Cucchiaino Lievito,
- 1 Pizzico Di Sale

PREPARAZIONE

In una terrina amalgamate il burro, lo zucchero e le uova con un mestolo di legno, fino ad ottenere un composto gonfio ed omogeneo. Aggiungete il sale, lo zenzero, la cannella e la scorza di limone, e mescolate bene.

Unite la farina ed il lievito, continuando a mescolare per amalgamare tutti gli ingredienti.

Quando si sarà formata una pasta compatta, lavoratela brevemente con le mani, su di un piano leggermente infarinato.

Mettete la pasta in frigorifero per un'ora circa.

Trascorso questo tempo, stendete la pasta fino a 3 millimetri di spessore.

Si può utilizzare il bordo di un bicchiere, o semplicemente un coltello o la ruota dentellata, oppure si possono utilizzare i taglia biscotti.

Disporre i biscotti su una teglia imburrata e infarinata, oppure coperta con un foglio di carta forno e cuocere a 170°C per 15-20 minuti, o comunque fino a quando avranno un bel colore dorato.