

Nido Cellini

## Biscotti di mais al limone

I Biscotti al limone con farina di mais, fatti con pasta frolla all'olio senza latte e farina di frumento



Farina di mais: 200 gr

Olio extravergine di oliva: 55 gr

Uova grandi: 1

Scorza grattugiata di limone: 1

Zucchero: 60 gr

Vaniglia in polvere poco Sale,  
un pizzico lievito per dolci 1 cucchiaino

Zucchero: q.b.

Con la farina di mais fare una fontana e aggiungere l'olio, poi lavorare i due ingredienti con le mani facendo assorbire completamente l'olio di oliva.



Aggiungere la scorza grattugiata di un limone , lo zucchero, il lievito, la vaniglia, il sale ed amalgamare nuovamente benissimo.

Per finire, aggiungere il lievito e l'uovo ed impastare il tutto per 5 minuti circa.



Trasferire il composto su pellicola trasparente per alimenti. Formare un panetto rettangolare e schiacciato; avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in frigo per 1 ora almeno.



Trascorsa l'ora, riprendere il panetto dal frigo e tagliarlo, con un coltello, in quadrati.

Versare dello zucchero in una tazza, prendere un pezzetto di impasto lavorarlo tra le mani formando una pallina, metterla nella tazza e ruotarla per far ricoprire la pallina di zucchero



Prendere la pallina di impasto e disporla in una placca foderata con carta forno. Infornare i biscotti e farli cuocere a 170 gradi (forno preriscaldato e statico) per 15 minuti.

A cottura terminata, sfornarli e lasciarli raffreddare su una gratella.



**I vostri Biscotti al limone  
sono pronti!**



