Biscotti di pasta frolla

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	1 Ore
Tempo di riposo	2 Ore 30 Min.
Tempo di cottura	6 Min.
Elettrodomestico	Combair HSE dal 2015

Preparazione

250 g di burro

250 g di zucchero

2 uova

1 pizzico di sale

1 limone

500 g di farina

Lavare il limone e grattugiare la scorza. Lavorare il burro fin quando non si formano delle punte. Aggiungere lo zucchero e mescolare fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere le uova a poco a poco e mescolare. Aggiungere la scorza grattugiata di limone e il sale, quindi incorporare la farina. Confezionare l'impasto nella pellicola trasparente e riporre in frigorifero per 2 ore.

2 tuorlo d'uovo, per spennellare

Stendere l'impasto fino a uno spessore di 8-10 mm cm e passarvi sopra con un mattarello rigato. Ritagliare i biscotti, spennellarli con il tuorlo d'uovo e riporli in frigorifero per 30 minuti.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Calore sopra/sotto

Inserire le teglie nella camera di cottura preriscaldata una dopo l'altra. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Calore sopra/sotto 200 °C per 6 Min.

Accessori

2 teglie

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019