

**MATTEO GUELI ALETTI**

**BISCOTTI SEMPLICI**



**INGREDIENTI**

250 GR. FARINA BIANCA

1 CUCCHIAINO DI LIEVITO PER DOLCI

2 CUCCHIAI DI ACQUA

1 PIZZICO DI SALE

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE

1 UOVO

1 TUORLO DI UOVO

50 GR. BURRO

100 GR. ZUCCHERO

## PREPARAZIONE

VERSARE IN UNA CIOTOLA LA FARINA INSIEME A ZUCCHERO, UN PIZZICO DI SALE, IL LIEVITO E LA SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE.

UNIRE L'UOVO, IL TUORLO E IL BURRO FUSO.

MESCOLARE BENE CON IL CUCCHIAIO, POI AGGIUNGERE A MANO UN PAIO DI CUCCHIAI DI ACQUA.

ACCENDERE IL FORNO 180° GRADI.

FODERARE LA TEGLIA DA FORNO CON LA CARTA OLEATA.

STENDERE LA PASTA CON IL MATTARELLO E CON UNA FORMINA FARE I BISCOTTI.

METTERE I BISCOTTI NELLA TEGLIA A 180° GRADI PER 12 MINUTI.

BUON APPETITO!

