

I Morbidosi al Limone

In questa ricetta vi spiego come preparare velocemente dei morbidissimi biscotti al limone. Sono dei biscotti davvero freschi e profumati e soprattutto uno tira l'altro, poichè risultano anche leggeri. La ricetta è per la realizzazione di circa 20 biscotti. La loro morbidezza è data dalla reazione della parte acida del succo dei limoni con gli altri elementi e questo contribuisce a generare ulteriore anidride carbonica sviluppando l'impasto e rendendolo morbido. Ricordate sempre di utilizzare dei limoni biologici o comunque non trattati chimicamente.

Ingredienti:

- 290 gr di farina 00
- 90 gr zucchero extra-fine (va bene anche quello di canna extra-fine)
- 8 gr di lievito per dolci (circa mezza bustina)
- 1 gr di sale fino
- 100 gr di burro ammorbidito e di buona qualità (tipo **Lurpak** classico)
- 1 uovo
- 2 limoni (la scorza grattugiata ed il succo di entrambi)
- zucchero semolato q.b. per spolverare
- zucchero a velo q.b. per spolverare

Preparazione:

In una ciotola versate l'uovo con lo zucchero, il sale e la scorza dei limoni ed iniziate a spumare con una frusta a mano. Aggiungeteci il burro e continuate ad amalgamare il tutto.

Versateci ora il succo dei limoni filtrato e mescolate subito.



In una ciotola a parte setacciate la farina con il lievito. Aggiungete quest'ultimi all'impasto e mescolate con un cucchiaino.

Ora adoperate le mani. L'impasto vi risulterà molto molle. Ciò è voluto! Se risultasse eccessivamente molle (magari dovuto alla percentuale di succo di limone) aggiungeteci dell'altra farina (ma senza abusarne). L'impasto dovrà comunque rimanere morbido.



Prendete due piatti, in uno versate dello zucchero semolato e nell'altro quello a velo. Formate delle palline di pasta e passatele prima nello zucchero semolato e poi in quello a velo.



Posizionateli sulla teglia da forno distanziati fra loro.



Cuocete i biscotti in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti.

Sfornateli e lasciateli raffreddare prima di gustarne il loro intenso aroma.



Charles