



BISCOTTI ALL'ARANCIA



Ingredienti

- 300 gr.di farina
- 150 gr.di burro
- 100 gr.zucchero
- 1 uovo
- 1/2 cucchiaino di lievito per torte
- un pizzico di sale
- la scorza di 4 arance

Preparazione

Setacciare la farina. Aggiungere lo zucchero, il burro a fiocchetti e fare uno sfarinato. Aggiungere l'uovo e fare velocemente l'impasto aggiungendo la scorza delle arance. Far riposare per 30 min. Stendere la frolla a mezzo cm. di spessore. Tagliare i biscotti con forme a piacere. Cuocere a 180° per dieci minuti.