



Biscotti Cuori di limone - [Visualizza sul sito](#)
di propat

dolci - pasticceria - frutta secca - glassa
3 tuorli
120 g zucchero
1 bustina vanillina
essenza limone
un pizzico lievito
200 g mandorle (opp. 250 g nocciole) tritate

per la glassa
succo limone
zucchero velo

Frullare bene rossi e zucchero poi unire qualche goccia di essenza di limone e la punta del coltello di lievito. Unire le mandorle(nocciole) finchè l'impasto non è più appiccicoso. Mettere un po' di mandorle tritate su carta forno e stendere i biscotti tagliare a forma di cuore e mettere in forno a 180°-200° per 10 min. Appena escono dal forno spennellarli con la glassa fatta amalgamando zucchero velo e succo di limone.

Questi biscotti si conservano bene in una scatola di latta e durano tranquillamente un mese.

