



Biscotti Similcanestrelli - [Visualizza sul sito](#)  
di padellina

dolci - pasticceria - burro - marmellata

Ingredienti:

100 gr. burro morbido ma non troppo

60 gr. zucchero

1 tuorlo d'uovo

180 gr. farina

mezza bustina vanillina

buccia gratt. di limone

pizzichino sale

Mettere tutti gli ingredienti assieme nel robot, azionarlo finchè si vede che è tutto amalgamato. Tirare fuori l'impasto, formare velocemente una palla e metterlo in frigo per circa 1 ora.

Stendere in una sfoglia alta circa mezzo centimetro e tagliare i biscotti con l'apposito stampino. Cuocerli in forno a 160-170° per circa 10 min. o a piacere secondo il vostro forno, cmq non si devono colorire troppo.

Io li fatti più sottili e in 2 forme diverse, così li ho sovrapposti facendoli in mezzo con marmellata di albicocche (produzione propria).