



Bimby: Canestrelli - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

250 gr. di farina; 80 gr. di zucchero; 200 gr. di burro morbido; 50 gr. di vino bianco secco;
3 tuorli di uova sode; scorza grattugiata di 1 limone; zucchero a velo
Inserire nel boccale lo zucchero: 30 sec. vel. Turbo. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 20 sec. vel.6,
ottenendo così un impasto omogeneo. Lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 1 ora. Stenderlo in una
sfoglia dello spessore di 1 cm. e tagliare con l'apposito stampino i canestrelli. Disporre i canestrelli
distanziati, sulla placca del forno ricoperta da carta forno e cuocerli in forno preriscaldato a 180° per 15
min. circa. Sforzare, lasciarli freddare e spolverizzarli di zucchero a velo

