



Biscotti al profumo d'arancia - [Visualizza sul sito](#)  
di anna47

biscotti - arancia - succo - scorza

Dalla Rivista mensile Esselunga

Ingredienti per 20 biscotti:

gr. 350 farina

gr. 100 miele di arancio

gr. 100 burro a temperatura ambiente

gr. 100 zucchero

1 uovo

3 cucchiaini di succo d'arancia

scorza grattugiata di 1 arancia

1/2 bustina di lievito o gr.3,5 di ammoniaca per dolci

Preparazione:

Raccogliere tutti gli ingredienti nel mixer e azionare fino a ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Stendere l'impasto dandogli uno spessore di 7-8 mm. Tagliarlo con la rotella a forma di cerchi, losanghe o altre figure a piacere.

Foderare una placca con carta da forno. Disporvi i biscotti e cuocere a 180°C per 18-20 minuti circa. Si può arricchire la preparazione unendo all'impasto scorzette d'arancia candite.



[Vai alla discussione sul forum](#)