DELIZIE AL LIMONE

Ingredienti:

- 100 g di farina bianca,
- 150 g di farina gialla a grana fine,
- 2 uova,
- 2 limoni,
- 1 cucchiaino di lievito,
- 100 g di zucchero,
- 150 g di burro o 60 g di olio di mais,
- zucchero al velo facoltativo,
- sale.

Mescolate le due qualità di farina, fatevi un incavo al centro e sgusciatevi un uovo intero e un tuorlo; unite il burro fuso, lo zucchero, la buccia grattugiata dei limoni e qualche goccia di succo di limone, il lievito e un pizzico di sale.
Lavorate l'impasto con le mani e se serve aggiungete un cucchiaio di acqua fredda per far amalgamare meglio il tutto.
Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e mettetelo in frigo per un'ora.
Stendete poi la pasta col mattarello ricavando una sfoglia spessa 3-4 mm; date ai biscotti la forma che più vi piace (dischetti, rettangoli ecc.) e trasferiteli sulla placca del forno sopra un foglio di carta da forno.
Cuoceteli a 200 gradi circa per 15 minuti circa.
Fate freddare i biscotti e spolverizzateli con lo zucchero al velo se vi piace.