BISCOTTI AL LIMONE

Ingredienti:

Per la pasta:

- 400 g di farina,
- 125 g di burro,
- 125 g di zucchero,
- 2 uova,
- 1 bustina di vanillina da 1/2 g,
- 1 bustina di lievito vanigliato da 15 g.

Per decorare:

- 200 g di zucchero a velo,
- succo di un limone,
- scorza di un limone lavata e grattugiata.

Setacciate sulla spianatoia la farina con il lievito, fate la fontana ed unite lo zucchero, il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti, le uova e la vanillina.
Impastate rapidamente il tutto e mettete a riposare in frigorifero per 30 minuti circa, avvolgendola con una pellicola trasparente.
Con il mattarello stendete la pasta a sfoglia spessa circa mezzo centimetro e ricavate dei biscotti usando gli appositi stampini.
Foderate una teglia con un foglio di carta da forno, disponetevi i biscotti e fate cuocere in forno già caldo (180 gradi) per circa 10 minuti.
Mescolate lo zucchero a velo con il succo e la scorza del limone fino ad ottenere una glassa da distribuire sui biscotti con l'aiuto di un cucchiaio.