

BISCOTTI DI FARINA GIALLA

Ingredienti:

- 400 g di farina gialla a grana fine,
- 100 g di farina bianca,
- 200 g di margarina,
- 200 g di zucchero,
- scorza grattugiata di un limone,
- 3 uova,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di ammoniaca per dolci,
- 1 bustina di lievito.

Disporre a fontana gli ingredienti sulla spianatoia, impastare fino ad ottenere un insieme omogeneo.

Con il mattarello stendere al pasta in modo da ottenere uno spessore di circa 4 - 5 mm, con delle formine ritagliare dei biscottini (reimpastare i ritagli per utilizzare tutto l'impasto).

Disporli sulla placca imburata del forno e cuocerli a temperatura moderata fino a quando non risulteranno ben dorati.