

LA RICETTA

Biscotti alla cannella



13_09_2020

Image not found or type unknown

BISCOTTI ALLA CANNELLA

Ingredienti per 60 pezzi:

200 gr di zucchero

200 gr di burro ammorbidito

1 uovo

Il succo di un'arancia

Scorza d'arancia finemente grattugiata

500 gr di farina

Mezzo cucchiaino di bicarbonato di sodio

Mezzo cucchiaino di sale

2 cucchiai di cannella

Riscaldare il forno a 180° C.



Mescolare lo zucchero, il burro, l'uovo e la scorza d'arancia fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungere il succo d'arancia, la farina, il bicarbonato di sodio, la cannella e il sale. Impastare bene.

Formaronicrolo porzioni di pasta della grandezza di una prugna, schiacciarle con il pa no della mano (dovrebbero essore spesse mezzo centimetro) e tagliarle con un bicchierino (o con stampini per hiscotti speciali con decorazioni varie, come nelle foto ne la pagini).

Ac agiate i bisco ti su una ceglia rivesti a di carta forno (o unta e infarinata) e infornate pe i 10-15 minuti a 186 / C.

Quando sono dorati, ogliere la teglia lal forno, lasciarla raffreddare qualche minuto poi adagiare i biscota su una griglia e lasc arli riposare fino a raffreddamento completo.

Possono essere conservati fino a 6 mesi in una scatola di ferro.

(Le foto dei biscotti sono di Liana Marabini)