

Biscotti di pasta frolla integrali

Ingredienti:

750 gr di burro

750 gr di zucchero

287,5 gr di uova intere

12,5 gr di sale

Vaniglia

30 gr di lievito in polvere

750 gr di farina "00"

750 gr di farina integrale

1. Preriscaldate il forno a 180°C e rivestite una teglia con carta da forno.
2. In una ciotola, mescolate la farina integrale e il burro tagliato a cubetti con la punta delle dita fino a formare un composto sabbioso.
3. Aggiungete lo zucchero di canna, la scorza di limone grattugiata e un pizzico di sale. Continuate a mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
4. Aggiungete l'uovo e impastate fino a formare una palla di pasta frolla. Avvolgete la pasta frolla con la pellicola trasparente e mettetela in frigo per almeno mezz'ora.
5. Dopo mezz'ora, prendete la pasta frolla dal frigo e stendetela su una superficie infarinata fino ad ottenere uno spessore di circa mezzo centimetro.
6. Utilizzate una formina a piacere per creare i biscotti e metteteli sulla teglia rivestita con carta da forno.
7. Infornate i biscotti per circa 15-20 minuti o fino a quando saranno dorati.
8. Lasciate raffreddare i biscotti su una griglia e serviteli.

Il tempo e l'unico modo necessario per aver successo nell'esecuzione della ricetta.

Buon appetito!

