

LA RICETTA

Biscotti alla cannella

CULTURA

13_09_2020



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 cucchiaini 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.

Formare delle palline della grandezza di una prugna, schiacciarle con il
palmo della mano (o con un mattarello spesso mezzo centimetro) e tagliarle con un
biscottiere (o con un tagliando speciale con decorazioni varie, *come nelle foto*
nella pagina 10).

Appoggiare i biscotti su un foglio di carta forno (o unta e infarinata) e infornate

per 10-12 minuti. Togliere i biscotti dal forno, lasciarla raffreddare qualche minuto poi
metterli su un vassoio e farli 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)

