



## BISCOTTI DI FROLLA ALL'ACQUA

### Ingredienti

- 250 g di farina 00
- 60 g di acqua tiepida
- 60 g di olio di semi di girasole
- 80 g di zucchero
- 1 pizzico di lievito per dolci
- 1 limone (buccia grattugiata)
- 1 pizzico di sale
- marmellata pesche q.b.

### Il trucco

- Non fate cuocere troppo i biscotti o saranno duri

### Preparazione

- Sciogliete in una ciotola lo zucchero nell'acqua tiepida con un pizzico di sale mescolando con una frusta
- Unite l'olio e continuate a mescolare
- Aggiungete la farina e il lievito, la scorza grattugiata di 1 limone e mescolate velocemente con le mani fino ad avere un composto omogeneo, fate riposare in frigo per un'ora
- Stendete la pasta su un piano infarinato ad uno spessore di circa 5 mm e con un taglia biscotti a fiore (o quello che preferite) ricavate i biscotti (a metà dovrete fare un buco centrale- potete farlo anche con un tappo di bottiglia)
- Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 10 minuti
- Fate raffreddare
- Mettete la marmellata sulla base e coprite con il biscotto col buco