



CANESTRELLI SENZA LATTOSIO

Ingredienti

circa 30 biscotti:

- 100 g di farina 00
- 100 g di fecola di patata
- 2 tuorli sodi
- 130 g di burro senza lattosio
- 60 g di zucchero
- buccia di 1 limone grattugiato
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- zucchero a velo bio di canna

Il trucco

- Chiusi ermeticamente si conservano per 15 giorni

Preparazione

- Bollite le uova e ricavate i tuorli sodi
- In una ciotola montate il burro con lo zucchero, la vaniglia, il sale e la buccia grattugiata di limone fino ad ottenere un composto spumoso e chiaro
- Unite i tuorli e frullate fino ad ottenere una crema compatta
- Aggiungete la fecola e la farina e mescolate
- Ponete l'impasto in frigo per circa 1/2 ore coperto da pellicola trasparente
- Stendete la pasta con uno spessore di 6 mm circa e ricavate le forme con uno stampino
- Poneteli su una teglia ricoperta da carta da forno e mettete in frigo per 15 minuti
- Cuocete in forno a 180° per circa 10 minuti
- Fate raffreddare e spolverate con zucchero a velo