

BISCOTTI ALLO ZENZERO (SECCO)

Ingredienti:

- 300 g di zucchero a velo,
- 300 g di farina,
- 5 uova,
- la scorza di un limone,
- 2 cucchiaini di zenzero macinato.

Sbattere bene lo zucchero a velo con un uovo intero e 4 tuorli, aggiungere la scorza di limone finemente tritata, lo zenzero e la farina.

Mescolare bene e lavorare fino ad ottenere un impasto sodo.

Stendere la pasta fino ad uno spessore di 1 cm e ricavare i biscotti con degli stampini.

Porli su una teglia ben imburata e lasciarli riposare per un'ora.

Cuocere in forno a 175°C per 20' circa.