

BISCOTTI ALLA CANNELLA 1

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di farina
- 125 g di zucchero
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- scorza di limone grattugiata
- cannella in polvere
- burro

Disponete a fontana la farina setacciata, versate al centro l'olio, aggiungete lo zucchero e la buccia di limone grattugiata. Lavorate il tutto sino a formare un composto omogeneo.

Lasciate riposare per circa 20 minuti a temperatura ambiente.

Imburrate una teglia e infarinatela.

Con la pasta formate tante palline, schiacciatele un po', sistematele nella teglia, cospargetele di cannella e cuocetele in forno preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti.

Ritirate, fate raffreddare i biscotti, servite.