

BISCOTTI DELLA NONNINA

Ingredienti per 8 persone:

- 500 g di farina
- 500 g di burro
- 150 g di amido di mais
- 200 g di zucchero semolato
- 50 g di cacao in polvere
- 4 uova
- 1 limone
- 1 pizzico di cannella

Incorporate il burro ammorbidito allo zucchero e amalgamateli.

Intanto dopo aver mescolato la farina e l'amido di mais disponetele a fontana, mettetevi la crema di burro, due uova intere e due tuorli, il cacao, la buccia del limone grattugiata ed un pizzico di cannella e lavorate il tutto con energia, facendo amalgamare bene gli ingredienti.

Quindi mettete la pagnotta che avrete formato in una terrina, coperta da un panno e lasciatela riposare 12 ore.

Trascorso questo tempo stendete la pasta alta 1 cm e ricavatene dei biscotti lunghi 5-6 centimetri.

Infarinate una teglia e disponetevi sopra, infornate fino a che saranno dorati in superficie.

E' preferibile fare l'impasto di sera ed infornare il mattino seguente.