

LA RICETTA

Biscotti alla cannella

CULTURA

13-09-2020



BISCOTTI ALLA CANNELLA

Ingredienti per 60 pezzi:

200 gr di zucchero

200 gr di burro ammorbidito



1 uovo

Il succo di un'arancia

Scorza d'arancia finemente grattugiata

500 gr di farina

Mezzo cucchiaino di bicarbonato di sodio

Mezzo cucchiaino di sale

2 cucchiaini di cannella

Riscaldare il forno a 180° C.

Mescolare lo zucchero, il burro, l'uovo e la scorza d'arancia fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungere il succo d'arancia, la farina, il bicarbonato di sodio, la cannella e il sale.

Impastare bene.

Formare i biscotti (dimensione di grandezza di una prugna, schiacciarle con il
palmello (spesse mezzo centimetro) e tagliarle con un
biscottiere (stampi speciali con decorazioni varie, *come nelle foto*
nella foto).

Affettare la carta forno di carta forno (o unta e infarinata) e infornate

per 10 minuti. Quando sono cotti, toglierli dal forno, lasciarla raffreddare qualche minuto poi
Questa ricetta è adatta per chi ha un forno elettrico. Lasciarli riposare fino a raffreddamento completo.
a temperatura ambiente.

Possono essere conservati fino a 6 mesi in una scatola di ferro.

(Le foto dei biscotti sono di Liana Marabini)

