

Image not found or type unknown



---

**LA RICETTA**

# **Biscotti alla cannella**

**CULTURA**

13\_09\_2020

## Biscotti alla cannella

Image not found or type unknown

### **BISCOTTI ALLA CANNELLA** Image not found or type unknown

*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 cucchiari 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 piccole porzioni di pasta della grandezza di una prugna, schiacciarle con il palmo della mano (dovrebbero essere spesse mezzo centimetro) e tagliarle con un bicchierino (o con stampini per biscotti speciali con decorazioni varie, *come nelle foto nella pagina*).

Adagiate i biscotti su una teglia rivestita di carta forno (o unta e infarinata) e infornate per 10-15 minuti a 180° C.

Quando sono dorati, togliere la teglia dal forno, lasciarla raffreddare qualche minuto poi adagiare i biscotti su una griglia e lasciarli riposare fino a raffreddamento completo.

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

*(Le foto dei biscotti sono di Liana Marabini)*