

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 cucchiai 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 una prugna, schiacciarle con il  
palmello (spesse mezzo centimetro) e tagliarle con un  
biscottiere (speciali con decorazioni varie, *come nelle foto*  
nelle immagini).

Affettare i biscotti su un foglio di carta forno (o unta e infarinata) e infornate

per 10 minuti. Quando sono cotti, toglierli dal forno, lasciarla raffreddare qualche minuto poi  
metterli a 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)*

