

BISCOTTI MORBIDI ALLE MELE.

INGREDIENTI:

- 100 grammi di zucchero
- 120 grammi di burro ammorbidito
- 1 uovo
- la scorza grattugiata di mezzo limone
- 50 grammi di fecola o frumina
- 250 grammi di farina
- mezza bustina di lievito
- una mela a pezzetti piccoli

PROCEDIMENTO

Miscelare le due farine con il lievito.

Lavorare bene lo zucchero con il burro ammorbidito, aggiungere l'uovo, la scorza grattugiata del limone e poi incorporare nell'impasto ottenuto la miscela delle farine. Infine aggiungere al composto la mela a pezzetti.

Lasciare riposare l'impasto 1 ora in frigorifero.

Dopodiché formare delle palline, passarle prima nello zucchero di canna (o bianco) e poi passarle sullo zucchero a velo.

Mettere le palline così ottenute nella placca da forno e infornare a 180 gradi per 10 min (fino a che diventano dorati ma non troppo)