LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Biscotti ovis

.....e questi sono i biscotti fatti con i tuorli sodi.....!!!!!!



Difficoltà
media

Quantità
4 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Farina - 200 g
- fecola - 100 g
- burro freddo - 200 g
- zucchero a velo - 100 g
- tuorli d'uovo sodi - 5
- la buccia di un limone grattugiato

Preparazione

Questi biscottini sono friabilissimi e hanno un ingrediente particolare: i tuorli delle uova sono sodi!!!! Cuocete le uova sode e togliete i tuorli. Passateli al setaccio. Preparate una frolla come al solito, mettendo o tutto insieme nel robot o nel modo tradizionale. Mettete la fecola e la farina setacciate, in una spianatoia e vi aggiungete lo zucchero a velo, il burro a piccoli pezzi, il limone grattugiato e infine i tuorli setacciati. Impastate rapidamente senza lavorare troppo l'impasto, avvolgetelo in una pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per almeno mezz'ora. Riprendete l'impasto e stendetelo con il matterello allo spessore di circa 3 mm. Con le formine che preferite tagliate tanti biscottini e infornate a 170° per circa 15 – 20 minuti o finchè saranno leggermente dorati. Potete anche guarnirli con delle ciliegine o con del cioccolato fuso. Potete anche farcirli con della marmellata.Sono biscottini per il tè! Sono buoni freddi. Si possono conservare in una scatola di latta anche per un mese…. ma non in frigo!!