

Biscottini all'arancia



ingredienti

260 g di farina 00
100 g di zucchero
100 g di burro ammorbidito
8 g di lievito per dolci
un uovo
la scorza di un'arancia non trattata
il succo di mezza arancia

per la finitura

zucchero a velo
zucchero semolato

PREPARAZIONE

15 min

RIPOSO

1 ora

COTTURA

10 min

TEMPO TOTALE

1 ora 25 min

30 pezzi circa

procedimento

Nella ciotola della planetaria (o in una terrina), lavorare a crema il burro con lo zucchero per qualche minuto, quindi aggiungere l'uovo, la scorza grattugiata dell'arancia ed il succo. Unire quindi la farina ed il lievito setacciati ed amalgamare fino ad ottenere un composto morbido, un po' appiccicoso, ma ben omogeneo. Avvolgere nella pellicola e far rassodare in frigorifero per almeno un'ora.

Trascorso questo tempo, prelevare una piccola quantità di impasto e, con le mani inumidite, formare delle palline della dimensione di una noce; rotolare ciascuna pallina prima nello zucchero semolato, poi nello zucchero a velo, facendo in modo che quest'ultimo aderisca bene, quindi sistemare ogni pallina su una teglia foderata con carta da forno, distanziandole, poichè in cottura lieviteranno. Procedere fino ad esaurimento del composto.

Cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti o comunque fino a che sulla superficie non si saranno formate delle crepe ben definite. Sfonare e trasferire delicatamente i biscottini all'arancia, che inizialmente saranno molto morbidi, su una griglia e far raffreddare completamente.