

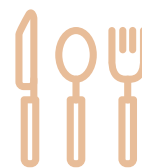
Biscotti al mandarino



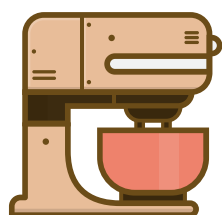
Lista della spesa

Burro: 125 grammi
Zucchero a velo: 110 grammi
Mandarini: 2
Farina di mais: 55 grammi
Farina 00: 225 grammi

 1 ora



30 biscotti



Procedimento

Montare leggermente il burro con lo zucchero a velo, quando si sarà creata una crema unire la scorza grattugiata dei mandarini e le farine setacciate.

Ammorbidire l'impasto col succo dei due mandarini.

A questo punto, con le mani, creare una palla dalla consistenza molle e un po' appiccicosa, e rovesciarla su un pezzo di carta da forno, in questo modo creare un parallelepipedo stretto e lungo e riporlo in freezer per circa 40/45 minuti.

Dopo 20 minuti circa accendere il forno al massimo.

Trascorsi altri 20 minuti spostare il cilindro su un tagliere e affettarlo sottilmente.

Infornare i biscotti per 20 minuti a 180 gradi

