

Biscotti ai pinoli

Ingredienti:

- 400 gr di farina 00
- 200 gr di zucchero
- 220 gr di burro
- 2 uova
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- un pizzico di sale
- la buccia grattugiata di un limone

per ricoprire:

- un uovo intero
- 80 gr di pinoli

Setacciate la farina e mettetela in una terrina con lo zucchero, il sale, il lievito in polvere, la buccia di limone, le uova, il burro a pezzi, impastate velocemente con le mani e formate una palla.

Copritela con la pellicola trasparente e mettetela in frigorifero per 30 minuti.

Trascorso questo tempo, stendete la pasta con il mattarello, in una sfoglia alta circa 1 cm e, usando un bicchiere, ricavatene delle forme rotonde, spennellatele con l'uovo e cospargetele abbondantemente con i pinoli.

Ricoprire la teglia del forno con carta forno, disporvi i biscotti e cuocere in forno a 200° per 15 minuti.