

Biscotti

Ingredienti:

1 kg di farina
400 g di zucchero
5 uova
300 g di margarina o burro
scorza di limone grattugiata
2 bustine di lievito Bertolini
un po' di latte
marmellata

Strumenti:

un asse da impasto
un mattarello
una teglia

Preparazione

Impastare tra loro tutti gli ingredienti con forza, successivamente stendere con un mattarello la pasta ottenuta. Cospargere sulla pasta la marmellata e piegarla a metà. Infornare il tutto in una teglia imburata e cuocere per 30 minuti a 180°. Quando la pasta è cotta tagliarla a pezzetti.