

BISCOTTI AL CAFFÈ'

280 gr di farina 00
100 gr di zucchero semolato
Zucchero semolato per copertura
100 gr di burro morbido o margarina
(oppure 90 ml di olio di semi)
1 cucchiaino di Cannella in polvere

INGREDIENTI X 24 biscotti

buccia grattugiata di 1/2 limone BIO
2 cucchiaini di caffè solubile.
1 uovo
12 gr di lievito per dolci
1 bacca di vaniglia (o 1 busta di vanillina)
150 gr di zucchero a velo per copertura



Fasi di preparazione:

1. Inserire in planetaria con frusta a foglia il burro e la farina.
2. Far girare finché il burro non avrà rivestito tutta la farina (sabbata)
3. Unire la vaniglia (o la vanillina), la buccia grattugiata (zest) del mezzo limone, il cucchiaino di cannella ed il lievito.
4. Far girare finché le polveri non si saranno completamente amalgamate.
5. Aggiungete a filo il caffè solubile sciolto in due cucchiaini di acqua calda.
6. Se necessario aggiungete altri 10/15 gr di farina per staccare l'impasto dalla planetaria. L'impasto dovrà essere morbido ma non molle.
7. Sigillare con una pellicola e riporre in abbattitore per 3 minuti (o 15 min in congelatore oppure 40/50 minuti in frigo).
8. Formare palline da 18 gr. Circa (la dimensione di una noce).
9. Infine, rotolare prima nello zucchero semolato, poi nello zucchero a velo.
10. Riporre in leccarda foderata di carta da forno ad una distanza di 5 /6 cm
11. Cuocere in forno caldo a 180° nella parte media del forno per i primi 5 minuti, poi a 170 (senza aprire il forno) per altri 10 minuti.
12. Sforate e lasciate intiepidire in leccarda per circa 30 minuti.