BISCOTTI AL LIMONE	**INGREDIENTI X 24 biscotti**
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)	buccia grattugiata di 2 limoni BIO succo di 1 limone 1 uovo 8 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. Montare in planetaria con frusta a foglia il burro e lo zucchero semolato.
2. Unire la vaniglia (o la vanillina) e la buccia grattugiata finemente dei due limoni fino ad ottenere una crema spumosa e chiara.
3. Aggiungete l'uovo alla crema di burro e zucchero.
4. Montare tutto il composto 1 minuto aggiungendo a filo il succo del limone filtrato.
5. Infine incorporare la farina setacciata con il lievito e impastare per pochi secondi.
6. Se necessario aggiungete altri 10/15 gr di farina per staccare l'impasto dal piano di lavoro con un tarocco.
7. Sigillare con una pellicola e ripore 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. Sfornate e lasciate intiepidire in leccarda per circa 30 minuti.