

RICETTE PADOVANE

Esse

Ingredienti:

375 g. burro

3 tuorli.

500 g. farina.

200 g. zucchero a velo.

1 bustina di vanillina.

1 cucchiaio di buccia di limone grattugiata.

1 pizzico di sale.

Ricetta:

Sciogliete a bagnomaria il burro.

Lavorate i tuorli e lo zucchero aggiungendo poi il burro poco per volta fino ad ottenere una crema omogenea.

Unite la farina mescolata alla vanillina, alla scorza di limone e al pizzico di sale, lavorando l'impasto per almeno una decina di minuti.

Ungete una placca da forno e formate su di esso con l'impasto delle S.

Infornate i biscotti a 180° per cinque minuti o fino a quando assumeranno un bel colorito dorato.

Lasciate raffreddare completamente i biscotti prima di toglierli dalla placca da forno altrimenti si sbricioleranno.