

Biscotti di Santa Lucia



Potete preparare i biscotti anche in altre versioni: con gocce di cioccolato come me, oppure usando buccia di arancia o cannella. Lasciatevi guidare dalla fantasia!

Ingredienti

300 gr. di farina bianca (da aggiungere poi anche durante l'impasto)
150 gr. di burro
150 gr. di zucchero
2 uova
un pizzico di sale
un po' di limone grattugiato

Preparazione

1. Preriscaldate il forno a 180 °C.
2. Dopo che avete messo nella terrina tutti gli ingredienti, cominciate a lavorarli con le mani, in modo che il burro si scioglia con naturalezza e si amalgami bene all'impasto. Quando il composto prende forma, lavoratelo sul piano di lavoro aggiungendo farina q.b. per non farlo appiccicare al tavolo e facendo in modo che si formi una palla, compatta ma morbida.
3. Fate riposare in frigo per almeno un'ora.
4. Stendete la pasta sul un pezzo di carta da forno (per facilitare il lavoro) e preparatene un'altra striscia sul ripiano che andrà in forno. Vi consiglio di tenere la pasta abbastanza spessa e non tirarla troppo (si potrebbe bruciare in forno). Mettete le varie forme sul piano che andrà in forno e cuocete. Il tempo di cottura varia molto da forno a forno: io uso modalità statico e lascio cuocere per 10 minuti, dopodiché controllo ogni 4/5 minuti per ottenerli biscottati ma non bruciacchiati.

Eccoli pronti... lasciateli raffreddare e spolverate un po' di zucchero a velo.. Non vi resta che preparare i sacchetti per il piatto di Santa Lucia!

Il Vino.

Il dolce con il dolce è sicuramente l'abbinamento corretto purché il vino sia sostenuto da una certa freschezza di profumi e di acidità. Un Recioto della Valpolicella, un Moscato rosa del Trentino o, perché no, un bel Recioto di Soave.

Anche da mettere nel piatto di Santa Lucia assieme ai biscotti come regalo!

