

MAILÄNDERLI

Ingredienti

- 75 g di burro morbido
- 1 uovo
- 50 g di zucchero
- un po' di sale
- un po' di limone
- 175 g di farina
- Glassa:
- 1 tuorlo d'uovo



Preparazione

1. Sbattere energicamente il burro in una ciotola.
2. Aggiungere l'uovo, lo zucchero e il sale e continuare a lavorare il composto finché non diventa chiaro.
3. Grattugiare la scorza del limone e unire al composto.
4. Setacciare la farina e incorporare mescolando.
5. Stendere l'impasto fino a ottenere uno spessore di circa 1 cm e ritagliare i biscotti con le formine desiderate.
6. Spennellare i biscotti con il tuorlo d'uovo.
7. Posizionare la griglia inferiore nello stampo per il forno Omnia.
8. Disponervi sopra i Mailänderli.
9. Inserire la griglia superiore e adagiarvi altri biscotti.

Cuocere a fiamma alta per 15 minuti.