

Biscottini al mais



 Per 45-50 biscotti

Ingredienti

400 g di farina di mais fioretto
150 g di burro
2 uova
190 g di zucchero di canna demerara
4 g di sale
2 cucchiaini di essenza di fior d'arancio

Procedimento

Versare la farina a pioggia sulla spianatoia, fare la fossetta e aggiungere, lo zucchero, le uova, il burro a pezzetti ammorbidito a temperatura ambiente e l'essenza di fior d'arancio. Lavorate il tutto fino a formare un composto omogeneo, avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per 30 minuti. Mettere un po' di impasto nella taglia biscotti scegliendo il disco che più vi piace e procedere con la formazione dei biscotti su una teglia rivestita di carta da forno. Se non si ha la taglia biscotti allora stendere la pasta con il mattarello fino a formare una sfoglia di 4 mm di spessore e ritagliate i biscotti con la formina desiderata. Cuocere a forno preriscaldato a 180° per 15-20 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare su una griglia prima di servire con il gelato :-)