

La ricetta originale dei biscotti di meliga.

Orgoglio piemontese.

Tempo di preparazione

10 minuti

Tempo di cottura

12 minuti

Porzioni

persone

INGREDIENTI

- 180 g burro
- 75 g zucchero
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 90 g farina di mais
- 180 g farina
- q.b vaniglia in polvere
- 1 buccia di limone grattugiata



ISTRUZIONI

1. Montare il burro. Quando diventa una crema aggiungere lo zucchero e continuare a montare.



2. Aggiungere l'uovo, il tuorlo con la vaniglia e la scorza di limone e far montare fino a completo assorbimento.



3. Aggiungere le farine.



4. Il nostro montato è pronto. Munirsi di sac-a-poche con bocchetta rigata e foderare una teglia con la carta da forno.



5. Riempite il sac-a-poche e fate dei cerchi con l'impasto. Inforntate a 180° per 12 minuti circa.



6. I nostri biscotti di meliga sono pronti.



RECIPE NOTES | Fateli raffreddare e gustateli!! Se non li consumate subito conservateli in una scatola o in un sacchetto chiuso ermeticamente. Potete accompagnarli con un buon vino passito.

