

# 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. Infornate 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.

