

Biscuiti de unt cu lamiie

Biscuiti de unt cu lamiie

Ingrediente :

240 g unt, 190 g zahar, 3-4 linguri lapte, un baton de vanilie, 350 g faina, 4-5 linguri suc de lamiie, coaja de la o lamiie

Preparare :

Se topeste la foc mic untul si se amesteca continuu, pina cind prinde putina culoare. Se indeparteaza de pe foc si se lasa sa se racoreasca. Se incorporeaza zaharul, laptele si vanilia si se amesteca bine, pina cind face spuma. Se incorporeaza faina, coaja si sucul de lamiie, un praf de sare. Se obtine un aluat maleabil dar nu moale. Daca pare prea moale, se adauga faina, daca pare prea tare - putin lapte. Se face un sul de diametrul de 3 cm, care se presara cu zahar si se acopera cu folie de plastic. Se da la congelator, pina cind se intareste suficient pentru a fi taiat felii. Se tapeteaza o tava cu hirtie de copt. Se taie felii de aluat de 1 cm grosime. Se dispun cu distanta intre ele, deoarece la copt se latesc destul de tare. Se coc la cuptorul incins la 180 grade Celsius, 15 minute, pe raftul din mijoc. Se pastreaza in cutii sigilate bine.