

# La ricetta dei Biscotti al Limoncello, profumati e con un tocco in più

**Autore:** Redazione

**Data:** 28 Febbraio 2020



I **biscotti al limoncello** sono morbidi e [profumati](#), ma con un piccolo tocco in più. Si preparano in [pochissimo tempo](#) e sono eccellenti per terminare un pasto (ma anche per accompagnare il tè pomeridiano in un modo più originale).

Leggendo gli ingredienti, vi renderete subito conto del fatto che [basta pochissimo](#) per cucinarli. Vi raccomandiamo di controllare bene i tempi di cottura.

## Ricetta Biscotti al Limoncello

### Ingredienti

- 250 g di farina 00
- 80 g di zucchero
- 50 g di burro
- 40 ml di limoncello
- 1 uovo
- 1/2 bustina di lievito in polvere per dolci

## **Procedimento**

1. Lavorate il burro ammorbidito con lo zucchero, fino a ottenere un composto liscio.
2. Unite al composto l'uovo e mescolate.
3. Aggiungete il limoncello.
4. Aggiungete la farina setacciata e il lievito.
5. Continuate a lavorare bene, fino a ottenere un impasto sodo.
6. Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e fate riposare in frigo, per un'ora.
7. Trascorso il tempo, create delle palline di impasto, grandi come una noce.
8. Passate le palline nello zucchero semolato, schiacciatele leggermente e sistematele su una teglia rivestita di carta da forno.
9. Cuocete nel forno già caldo, a 180° per circa 10 minuti.
10. I biscotti vanno tolti dal forno quando sono appena dorati.
11. Fateli freddare prima di servirli.

***Buon appetito!***

Foto Flickr

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/biscotti-al-limoncello-ricetta/>

Generato il 24/05/2025