

Biscotti vaniglia e limone, la ricetta di casa friabile e profumata

Autore: Redazione

Data: 21 Febbraio 2020



I **Biscotti Vaniglia e Limone** sono **deliziosi**. La ricetta è della nostra **Mimma Morana**, che ce li racconta così.

Tra le essenze, di certo, il [limone](#) e la **vaniglia** sono le mie preferite. Adoro questi profumi non solo in cucina ma nei saponi, le creme ecc. Oggi vi propongo questi ottimi biscotti da “inzuppo”, che vi regaleranno il piacere di fare [colazione](#)!

Buoni e fragranti come tutto ciò che è semplice e “antico”, profumano di **cucina**, di famiglia, di buono.

Non vi impressioni la presenza dell’ammoniaca o bicarbonato di ammonio, perché è un agente lievitante comune e non una sostanza per le pulizie di casa, e conferisce ai biscotti friabilità.

È una sostanza “volatile” e con la cottura evapora , non lasciando alcuna traccia.

Tipico prodotto da forno, a [Castelbuono](#) (PA), questi biscotti vengono chiamati “Pastine” e , da sempre sono prodotti e venduti nei panifici del paese. Oggi ve li propongo e vi esorto a rielaborarli perché, di sicuro, rievocheranno in voi dolci **ricordi infantili!**

Ricetta Biscotti Vaniglia e Limone

Ingredienti

- 1\2 kg di farina di grano tenero macinata a pietra
- 80 g di strutto o burro o margarina
- 200 g di zucchero + zucchero per guarnire
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo
- 120 g di latte
- 10 g di ammoniaca (1\2 busta)
- scorza grattugiata di un limone
- 1 baccello di vaniglia

Procedimento

1. Sciogliere l'ammoniaca in una tazzina con due cucchiaini di latte.
2. In una ciotola capiente oppure in una planetaria impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.
3. Fare riposare l'impasto in frigo per 1\2 ora.
4. Stendere l'impasto in una sfoglia di 1\2 cm e ritagliare i biscotti con le formine preferite.
5. Passare i biscotti nello zucchero semolato, solo la parte superiore, e disporli su una teglia ricoperta da carta forno.
6. Cuocere in forno caldo a 180° per 10 minuti.
7. Sforzare.

Buon appetito!

[Testo, Ricetta e Foto di Mimma Morana](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/biscotti-vaniglia-e-limone-ricetta/>

Generato il 06/03/2026