



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Biscotti ferraresi



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 10 minuti Tempo

Attrezzatura : **terrina, frusta o sbattitore elettrico, teglia o placca da forno, carta forno, forno**

Ingredienti

- 200 g di farina 00
- 200 g di zucchero
- 1 limone
- 6 tuorli

Preparazione Biscotti ferraresi

Passo 1.

Sbattete i tuorli con lo zucchero in una terrina fino a che non saranno chiari e spumosi, aggiungete la farina ed amalgamate fino ad ottenere un impasto morbido.

Passo 2.

Formate un unico grosso filone, affettatelo e con ciascuna fetta ricavate dei filoncini a cui dovrete dare la forma di S.

Passo 3.

Rivestite una teglia o una placca da forno con la carta da forno, disponetevi sopra i biscotti e cuocete in forno caldo a 160°C per 30-40 minuti.

Passo 4.

Sfornate e fate raffreddare prima di servire.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)