

BISCOTTI MEZZELUNE con Germogli canditi e Zenzero

Ingredienti (per 12 biscotti)

Per la frolla

- Farina 00: 300 gr
- Zucchero: 50 gr
- Burro: 125 gr

- Scorza di limone: 1
- Uova: 3 (2 tuorli + 1 intero)

Per il ripieno

- Germogli di bambù canditi e zenzero: 80 gr

PROCEDIMENTO

Procuratevi della pasta frolla pronta oppure preparatela amalgamando gli ingredienti e facendo poi riposare l'impasto ottenuto (avvolto nella pellicola) in frigorifero per un'ora circa. Stendete la pasta frolla fino a raggiungere uno spessore di mezzo centimetro e, con l'aiuto di un coppapasta, formate 12 dischi poi riponete, al centro di ognuno, un cucchiaino di "Germoglietto candito con zenzero OnlyMoso". Richiudete i dischi a metà facendo aderire bene i bordi con una forchetta. Riponete i biscotti su una teglia ricoperta di carta forno ed infornate in forno già caldo a 180° per 30 minuti. In base al vostro gusto, una volta raffreddati, potete spolverare dello zucchero a velo sopra ai biscotti.

