

BISCOTTI ALL'UOVO

Ingredienti:

Farina gr. 350, uova 12, zucchero gr. 350, odore di cannella, mezzo limone grattugiato.

Esecuzione:

Rompere le uova in un piatto fondo, 6 intere e 6 solo il torlo, mettere zucchero e limone, poi battere a modo di zabaglione, mettere la cannella nella farina, quindi versarla tutta in una volta nello zabaglione. Unire bene e battere a modo di pan di spagna. Se si batte molto si sciolgono le chiare. Si preparano le lastre mettendoci con un setaccio uno strato di farina uniforme, ma non eccessiva, solo per non fare attaccare l'impasto; quindi con un cucchiaino si mette il preparato nella lastra, in forma rotonda, un po' distaccate per non farle attaccare. Mettere al forno a temperatura media per alcuni minuti finché attorno non si è formato un leggero cerchietto più marcato dal colore oro del biscotto.