

Ingredienti per 25 biscotti
75 g di burro morbido
225 g di farina di farro
125 g di zucchero di canna
1 uovo (a temperatura ambiente)
3 g di cremortartaro
2 cucchiaini di scorza d'arancia essiccata in polvere
2 cucchiaini di cannella in polvere

Preparazione
In una ciotola mescoliamo bene il burro morbido con lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice ed omogenea. Aggiungiamo l'uovo e mescoliamo fino ad ottenere una consistenza liscia. Quindi aggiungiamo farina, cremortartaro con arancia e cannella passati al setaccio. Mescoliamo con le mani. Avremo in pochi istanti un impasto soffice, leggermente frolloso ma facilmente manipolabile.

Con questo impasto creiamo con le mani delle palline e poniamole sulla placca del forno foderata di carta forno e schiacciamole leggermente appiattendole.

Inforniamo a 180° per circa 20 minuti e poi sforniamo e lasciamo asciugare su una griglia per qualche minuto.
Appena i biscotti saranno asciutti e non saranno più caldi possiamo servire.

Se ne rimangono conserviamoli in un barattolo di vetro con tappo ermetico.