

Biscotti al arancia



Ingredienti:

500 g farina 00

200 g zucchero a velo

4 tuorli

250 g burro

1 arancia

1 pizzico di sale

Mettete nel robot la farina ed il burro freddo a cubetti.



Frullate finché ottenete un impasto sabbioso. Mettete nella ciotola e al centro aggiungete lo zucchero a velo, i tuorli, la buccia grattugiata del arancia ed il sale.



Amalgamate finché ottenete un impasto omogeneo. Lasciate nel frigo 30 minuti. Stendete una sfoglia spessa circa 1/2 centimetro e tagliate i biscotti con l'aiuto delle formine. Decorate con le codette o lasciate semplici.



Mettete i biscotti nella teglia con carta forno o silicone sotto. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 9 minuti.



Togliete la teglia con i biscotti cotti e mettete subito la prossima 9 minuti a fiamma media finché finite da cuocere.



Raffreddate sulla griglia e decorate se volete con la glassa reale.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.