

BISCOTTI DI MAIS E ARANCIA CANDITA

Ingredienti:



100 g di tuorli
250 g di zucchero a velo
300 g di burro
100 g di arancia candita
10 g di lievito per dolci
400 g di farina 00
200 g di farina di mais
60 g di albume
sale



Preparazione:



Montare il burro con lo zucchero, unire i tuorli e l'arancia candita precedentemente frullata con un po' di limoncello diluito in acqua.
Setacciare le farine con il lievito ed unirle al composto.
Terminare con gli albumi a neve.
Con l'aiuto di un cucchiaino formare dei mucchietti sulla teglia foderata con carta forno ed infornare a 180° per circa 15/20 minuti.