



LE RICETTE PARMAREGGIO

CANESTRELLI CON BURRO, LIMONE E VANIGLIA

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

INGREDIENTI

- 150g [Burro Parmareggio](#)
- 150g farina 00
- 100g fecola di patate
- 75g zucchero a velo
- 3 tuorli
- 1/2 limone
- 1/2 bacca di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- q.b. zucchero a velo per decorare

DESCRIZIONE

TEMPO: 120 MINUTI

DIFFICOLTA': facile

Cuocere le uova in acqua, scolare e lasciare raffreddare.

Intanto in una planetaria setacciare farina, fecola di patate e zucchero a velo, unire la scorza di mezzo limone grattugiato. Aggiungere il burro freddo a pezzetti e mezza bacca di vaniglia, lavorare fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Sbucciare le uova, prelevare il tuorlo sodo, setacciarlo con un colino e unirlo all'impasto, mescolare brevemente. Versare l'impasto su un piano infarinato e lavorarlo con le mani fino a compattarlo.

Avvolgerlo con pellicola e riporlo in frigo per almeno 1 ora.

Trascorso il tempo stendere l'impasto dello spessore di 1 cm e con un tagliabiscotti ricavare i canestrelli, cuocere in forno a 170°C per 15 minuti (finchè iniziano a colorarsi).

Farli raffreddare e spolverare con zucchero a velo.