

## **Occhi di Bue e Altri Biscotti**

Categoria : Dolce

Pubblicato da [Adriana Addy](#) in 26/1/2011

**Ingredienti:** 400 g farina - 120 g zucchero - scorzetta di limone - 1 tuorlo d'uovo - 250 g burro - marmellata. **Occhi di Bue e Altri Biscotti**



Impastare 400 g di farina, 120 g zucchero, scorzetta di limone, 1 tuorlo e 250 g di burro; se l'impasto è troppo duro, aggiungere un po' di rum (non più di 2 cl) o qualche goccia di acqua fredda; no latte.

Fare riposare la pasta al fresco; scaldare il forno a 180°, stendere la pasta e ricavare dei tondi con un tagliapasta o un piccolo bicchiere. I tondi devono essere in numero pari; dalla metà dei tondi si ricavano degli anelli, usando un tagliapasta o un bicchiere di diametro inferiore.

Passare in forno tondi e anelli 10-15 minuti (devono restare biondi).

Quando sono freddi, spalmare la marmellata sui tondi; spolverare gli anelli con zucchero a velo poi posarli sui tondi. La marmellata li terrà insieme.

Sono ottimi anche in altri formati.

