Biscottini al liquore

- Ingredienti:
- 270 gr. di farina
- 95 gr. di zucchero
- 3 uova + 1 tuorlo
- 30 gr di burro
- 1 bustina di lievito
- 1 limone
- 2 cucchiai di zucchero a velo
- 20 ml. di liquore (rum)

Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Versate 250 gr.di farina in una ciotola e formate un incavo al centro. Versatevi le uova e 75 gr. di zucchero sbattate leggermente le uova e aggiungete 75 gr. di burro morbido, la scorza del limone grattugiata e il lievito. Amalgamate gli ingredienti assorbendo piano piano la farina poi impastate fino ad ottenere un impasto liscio e morbido. Fate riposare l'impasto coperto per 20 minuti. Stendetelo poi con un mattarello sul piano di lavoro infarinato fino ad ottenere uno spessore di 3 mm.Ritagliate dalla sfoglia i biscottini con un tagliapasta, spennellateli con il tuorlo sbattuto con il liquore e cospargeteli con lo zucchero. Imburrate una placca e disponetevi i biscottini poi cuoceteli in forno a 200 gradi per 5 minuti o fino a che diventeranno dorati. Fate raffreddare i biscottino su una gratella serviteli cosparsi con un po' di zucchero a velo o conservateli in una scatola.