

Milanesi

circa 100 pezzi



● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

250 g di burro
250 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
2 uova
2 tuorli d'uovo
1 pizzico di sale
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
500 g di farina

Per spennellare:

2 - 3 tuorli d'uovo
1 c. da tavola di panna

1 Preliminari:

Foderare le placche con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 170 °C

2 Pasta:

Sbattere il burro a schiuma. Aggiungere successivamente lo zucchero, lo zucchero vanigliato, le uova, i tuorli d'uovo, il sale e la Finesse Scorza di limone grattugiata e mescolare bene con lo sbattitore elettrico. Setacciare la farina sul composto e lavorare rapidamente il tutto per ottenere un impasto liscio.

Avvolgere la pasta in un foglio di plastica per alimenti e mettere al fresco per **ca. 60 minuti**.

Stendere su uno spessore di 5 mm, ritagliare biscotti a volontà e distribuirli sulle placche preparate.

3 Per spennellare:

Mescolare i tuorli d'uovo e la panna e sbattere brevemente. Spennellare i biscotti.

Cuocere nella parte media del forno preriscaldato per ca. 13 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 170 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 13 Minuti

Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

Consiglio

- Sostituire a volontà Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker con Finesse Aroma naturale di scorze d'arancia Dr. Oetker.
- Cuocere i Milanesi senza spennellarli d'uovo. Spalmare i biscotti reffreddati con glassa e decorare con una decorazione Dr. Oetker a volontà.
- Cuocere i Milanesi senza spennellarli d'uovo. Spalmare i biscotti ancora caldi con una glassa di zucchero al velo e succo di limone o d'arancia.