

Morbidini

circa 20 pezzi



facile

Fino a 20 Min.

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

300 g di farina
1 bustina di Lievito Dr. Oetker
300 g di zucchero
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
2 c. da tavola di succo di limone
4 uova
1.5 dl di olio di girasole
1.5 dl d'acqua minerale gassata

Glassa:

150 g di zucchero a velo
2 c. da tavola di succo di limone

1 Preliminari:

Ungere e infarinare una placca da forno (30 × 40 cm).

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Per la pasta, setacciare in una terrina la farina mescolata con il lievito in polvere. Aggiungere gli altri ingredienti e lavorare con lo sbattitore elettrico, prima un istante a velocità ridotta, poi per ca. **3 minuti** alla velocità massima per ottenere un impasto omogeneo.

Versare l'impasto sulla placca da forno preparata, livellare e cuocere nella parte media del forno per ca. **20 minuti**.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 20 Minuti



Sistemare la placca da forno su una gratella.

3 Glassa:

Per la glassa, mescolare lo zucchero al velo con il succo di limone per ottenere una massa densa. Spalmare immediatamente la glassa sul dolce con l'aiuto di un pennello o di un coltello.

Lasciare raffreddare. Prima di servire, tagliare a volontà in quadrati o rettangoli.

Consiglio

- Guarnire con panna montata e scorze di limone.

