

## Biscottis de Limón y Nuez



### Ingredientes

**Limon:** 1 Unidad

**Harina de Maíz:** 110 grs.

**Harina 0000:** 120 grs.

**Manteca pomada:** 70 grs.

**Sal entrefina:** A gusto

**Polvo de hornear:** 1 Una pizca

**Azucar:** 160 grs.

**Huevo:** 3 Unidades

**Nueces picadas:** 80 grs.

### Preparación de la Receta

- En un bol, mezclamos la *manteca* pomada, el azúcar e integramos todo con una espátula de goma.
- Luego, incorporamos los huevos y trabajamos con un batidor.
- Añadimos la ralladura de 1 **limón**, la *harina* tamizada, la *harina* de maíz, las nueces picadas, 1 pizca de polvo de hornear y 1 de sal entre-fina.
- Una vez incorporada, llevamos a una placa de baguettes forrada con papel *manteca* y le damos la forma que nos guste.
- Llevamos al horno a 175 ° por 20 minutos.
- Dejamos enfriar, retiramos el papel *manteca* y cortamos en rodajas finas.
- Llevamos al horno a 100°C durante 15 minutos para secarlos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/biscottis-de-limon-y-nuez>