

# Milanesi



Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

## Preparazione



Tempo richiesto + 2 ore



Difficoltà Facile - Per tutti



Dosi 10 persone

## Caratteristiche



Piatto Dolce - Biscotti



Prodotto tipico Specialità - Natalizia



Adatto in Inverno - Periodo natalizio

## INGREDIENTI

### Milanesi

- 21 g di uova intere
- 44 g di zucchero
- 48 g di burro da cucina
- Presa di sale
- Un po' di scorza di limone
- 88 g di farina bianca
- 10 g di uova intere per pennellare

## PROCEDIMENTO

### Milanesi

1. Temperare il burro e setacciare la farina;
2. Mescolare l'uovo intero e lo zucchero;
3. Aggiungere il burro ammorbidito, la scorza di limone e il sale e impastare con la farina;
4. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero, coperto durante la notte;
5. Stendere la pasta ad uno spessore di 10-12 mm e segnare con un legno scanalato;
6. Tagliare forme diverse tra cui scegliere, spennellare due volte con uovo;
7. Cuocere in forno a ca. 180-200 °C, con la porta leggermente aperta per ca. 10 minuti.