

# Biscottis al tomillo, menta y limón



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 1hrs. 20min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 1hrs. 30min , Número de porciones: **40**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/biscottis-al-tomillo-menta-y-limon>

## Preparación

Vierta en la procesadora la manteca y el azúcar y mezclar hasta que la mezcla esté cremosa. Añadir el huevo, la ralladura del limón y una cucharada del jugo de limón (mantener el resto a un lado para el glaseado de las galletas). Añadir la harina, una pizca de sal y las hojas de tomillo y la menta picada. Disponer dos hojas de papel manteca en la mesada; dividir dos rollos de la masa y formar los rollos. Guarde en el refrigerador por lo menos una hora. Precaliente el horno a 190°C y preparar una bandeja para hornear forrada con papel de hornear. Cortar la masa en galletas de 1 cm de espesor. Coloque los biscottis bien separados en una bandeja para horno forrada. Hornear durante 10-12 minutos. Luego, dejarlos unos minutos en la bandeja del horno y luego pasarlos una rejilla para enfriar. Para preparar el glaseado sólo tiene que mezclar el jugo de limón con el azúcar impalpable y verter sobre las galletas, pero sólo cuando se enfríen.

## Ingredientes

- 280 gramo/s Harina
- 220 gramo/s Manteca
- 150 gramo/s Azúcar
- 1 Huevo grande
- 1 Limón
- 1 poco Hojas Tomillo fresco
- 1 poco Menta fresca
- 1 poco Sal
- 1 poco Azúcar impalpable

## Categorías

Italiana, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Visitas, Dulces

