



Biscotti quaresimali

Ingredienti

100 g di farina

4 uova

300 g di zucchero

500 g di nocciole sbucciate e tritate

la buccia di un'arancia grattugiata

Un tipico biscotto del periodo quaresimale...una sorta di amaretto alle nocciole.

Sgusciare le nocciole e passare nel mixer, se necessario aggiungere un cucchiaino di zucchero.

Unire le uova, la farina, lo zucchero e la buccia dell'arancia..

Impastare bene.



Con le mani formare delle palline, appiattirle leggermente come fossero polpettine e disporre in una teglia coperta da carta forno.



Porre in forno già caldo a 180° per un 20/30 minuti dipende dal proprio forno, devono essere dorati in superficie.



Foto di KARAMAMMA E IAIA70