

Fette Biscottate Dolci

Pelate le mandorle e le nocciole, fatele tostare nel forno e tritatele finemente, quindi ponetele sulla spianatoia. Unite la farina, il lievito, lo zucchero, il burro ammorbidito e a pezzetti, 4 uova intere e un tuorlo e le ciliegine candite, tritate. Lavorate gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo, dividetelo in quattro parti e date a ciascuna di esse la forma di un filoncino di 5 cm di diametro. Disponete i quattro filoni sulla piastra del forno imburata e infarinata e cuoceteli a 170 gradi per 10 minuti. Trascorso questo tempo, sfornate i filoni e tagliateli a fette oblique spesse circa un centimetro. Sistemate le fette sulla piastra e infornatele per 5 minuti, in modo che assumano un bel colore dorato. Se desiderate conservare questi dolcetti, lasciateli raffreddare completamente, quindi poneteli in scatole di latta, inframezzandoli con fogli di carta oleata: si manterranno fragranti per un mese circa.

Ingredienti

500 G Farina
400 G Zucchero
100 G Nocciole Sgusciate
150 G Mandorle Sgusciate
5 Uova
1 Bustina Lievito
100 G Ciliegine Candite
50 G Burro
Burro Per La Teglia
Farina Per La Teglia

Note

Preparazione: 15 minuti.