



Biscotti di Monreale - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

[Vedi fotosequenza](#)

dolce tipico di Monreale (Sicilia)

L'impasto è quello dei [Biscotti Umberto](#) ma senza le uova.

Ingredienti:

1kg di farina 00

250 g. di strutto (meglio burro)

250 g. di zucchero

250 acqua (meglio latte)

7 g. di ammoniaca

Sono molto diffusi a forma di grande S, ma la signora Franca mi assicura che sono molto diffusi anche a forma di ferro di cavallo come li ha fatti lei in questa sequenza.





La glassa è piu lenta di quella dei buccellati: la consistenza deve permetterne l'utilizzo a mezzo di un bastoncino che ne frena la caduta grazie alle sue nodosità.



