



Colombine e campane - [Visualizza sul sito](#)
di anna47

Colombine e campane

Ingredienti:

gr. 500 di farina 00
gr. 150 di zucchero
gr. 150 di burro
gr. 100 di mandorle grattugiate
n. 3 uova
n. 1 buccia di limone grattugiata
1/2 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale
1 pizzico di bicarbonato di sodio

Esecuzione:

Setacciare la farina ed il lievito, il sale, il bicarbonato, lo zucchero, le mandorle, aggiungere le uova, il burro a temperatura ambiente ed infine la buccia di limone.

Impastare e stendere la pasta.

Tagliare i biscotti.

Forno 180° per 15-20 minuti

Guarnire a piacere.



[Vai alla discussione sul forum](#)