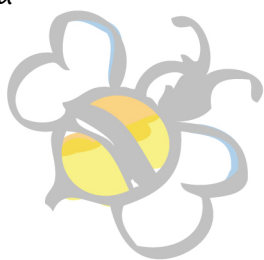




Biscotti Tozzetti di Natale - [Visualizza sul sito di pluna](#)



eCucinando.it



dolci - pasticcini - frutta secca - gocce cioccolato

(di A.Moroni)

Ingredienti:

3 uova  
125 gr. Burro  
375 gr. Zucchero  
250 gr. Mandorle intere  
250 gr. Gocce di cioccolato  
250 gr. Di nocciole intere tostate  
1 bustina di vanillina  
1 cucchiaino di lievito  
50 gr. Di citrato  
1 bicchierino di anice  
50 gr. di Sambuca  
farina q.b. 500-750 gr.

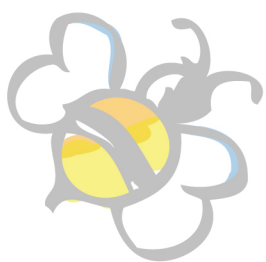
Mischiare, fare dei rotoli e mettere nel forno x 20 min.  
Tagliare e mettere di nuovo in forno a tostare. (tipo Cantucci )

Postata da Pepetto80

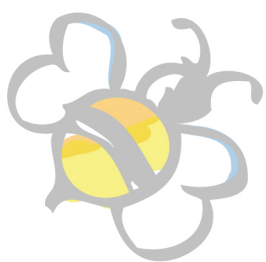
1kg di farina  
1/2kg di zucchero  
4 uova  
2 etti di burro  
1 etto di nocciole  
1 etto di mandorle  
1 etto di pinoli  
1 pizzico di bicarbonato (mezzo cucchiaino circa)  
100g di latte (se l'impasto è duro metterne un pò di più).  
1 vanillina  
Impastare tutto insieme, dividere piccole parti e formare dei bigoli,  
metterli in forno distanziati tra loro per 40 minuti a 180/200 gradi. Poi toglierli dal forno tagliarli obliqui  
e rinfornarli per 10 minuti circa.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it