



Svizzera - Oss da mort - [Visualizza sul sito](#)
di fla80

Ingredienti:

• Una libbra (kg. 0,32) di mandorle decorticate e tagliate a fette

• zucchero

• 14 once (kg. 0,38) (non so perchè si parla in once, ma tant'è...)

• 3 chiare d'uova

• scorza verde di limone tritata finemente.

Impasta bene il tutto; distendi e taglia la pasta a forma di biscottini e cuocili a forno moderato.

Anche in commercio ci sono queste ossa dei morti, soprattutto nel periodo di primi di novembre...

Da: "Le ricette della nonna", raccolta di ricette ticinesi.

eCucinando.it