



Biscotti a ciambelline - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - pasticceria -

ingredienti

1200 g farina  
450 g strutto  
450 g zucchero  
4 uova intere +1 tuorlo  
2 bustine di vanilina  
1 bustina saporita  
2 bustine di lievito per dolci  
1 limone da grattugiare solo il giallo

preparazione

in una ciotola grande setacciare la farina e unire le uova, la vanillina, la saporita, il limone grattugiato, lo zucchero, lo strutto sciolto a bagnomaria e per ultimo il lievito. Impastare bene, lasciate riposare un po', prendete dei piccoli pezzi fare la sfoglia col mattarello (alta 1cm) e tagliare con le formine. Mettete in forno a 180° e controllare. Come si colora il fondo sono cotte (in media 10m.)

[immagine non più disponibile].